FRANKE

CA 52M
SM 52M
SM 56M
FLAT 603
FLAT 604

Sommario

Introduzione

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke.

Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Prima accensione

Quando si usa il forno per la prima volta, è necessario far funzionare l'apparecchio a vuoto con la manopola regolazione temperatura posizionata al massimo per almeno 40 minuti tenendo la porta aperta ed aerando bene il locale.
L'odore che si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto. Trascorso questo tempo il forno è pronto per l'uso.

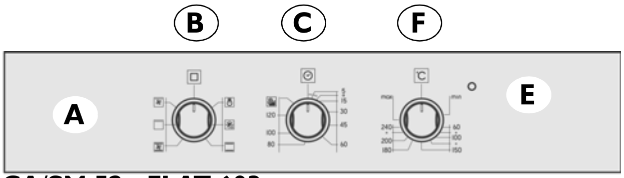
Suggerimenti

È buona norma, per la riuscita dei vostri piatti, non introdurre mai le vostre pietanze nel forno freddo, bensì attendere che esso abbia raggiunto la temperatura da voi prescelta.
Durante la cottura, non appoggiare mai direttamente sul fondo del forno, pentole o contenitori che vanno sempre posizionati sopra le griglie o le leccarde in dotazione in uno dei 5 ripiani disponibili; la mancata osservanza di questa indicazione provocherebbe il danneggiamento dello smalto del forno.
Non rivestire mai le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano di cottura.
Eventuali riparazioni devono essere effettuate dal personale specializzato e patentato.
Contattare il nostro centro di assistenza più vicino e richiedere solo ricambi originali.
Il vostro forno Franke utilizza smalto speciale, facile da pulire, comunque è buona norma pulirlo spesso evitando di cuocere più volte lo sporco ed i residui delle cotture precedenti.
Eventuali pannelli autopulenti (qualora il forno ne fosse provvisto) devono essere puliti con acqua e sapone (vedi istruzioni per la pulizia).
N.B: - prima di procedere all'accensione del forno, leggere le istruzioni relative l'uso del timer (vedi pag. 4).

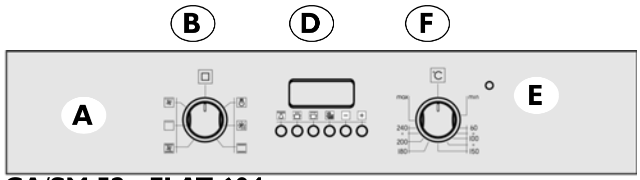
- se il forno è equipaggiato con un programmatore automatico di cottura o di spegnimento, per utilizzare il forno in modo manuale è necessario selezionare l'opzione "manuale" contraddistinta dal simbolo .

Visto da vicino

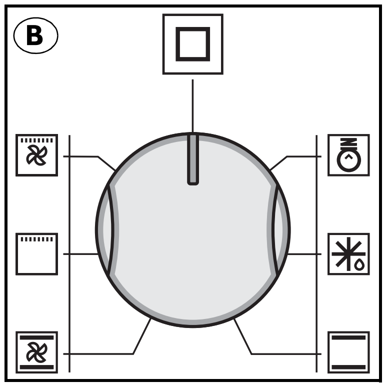
(A) Cruscotto Comandi



CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604

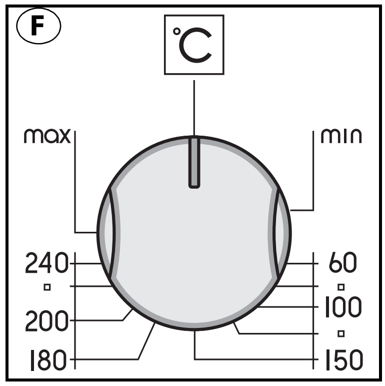


(B) Manopola selezione programmi

Serve a selezionare il modo di funzionamento del forno a seconda del tipo di cottura da effettuare. Posizionando la manopola su qualsiasi programma, si accende l'illuminazione interna del forno, indice che il forno è acceso.

(C) Contaminuti / (D) Programmatore

(vedi pag. 4)
Nella gamma dei forni Franke sono previsti diversi sistemi di controllo e gestione del tempo di cottura, a pag. 4 potrà trovare le istruzioni dettagliate di ciascuno; sarà sufficiente individuare il tipo di controllo di cui il suo forno dispone per essere guidata ad un corretto utilizzo della funzione

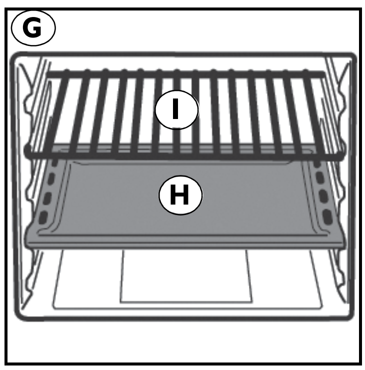


(E) Luce spia termostato

Evidenziata dal simbolo °C avverte che gli elementi riscaldanti del forno sono in funzione. Essa si spegne quando la temperatura impostata è stata raggiunta, riaccendendosi ogni qualvolta il forno ritorna in fase di riscaldamento. E' utile per verificare il raggiungimento della temperatura prima di infornare gli alimenti.

(F) Manopola regolazione temperatura (Termostato)

Permette di selezionare la temperatura idonea al tipo di pietanza prescelta, mantenendola costante per tutta la durata della cottura. Per selezionare la temperatura desiderata, si deve ruotare la manopola in senso orario, portando l'indice di riferimento al numero corrispondente. La temperatura massima è di circa 260°C.



(G) Guide di scorrimento di leccarde e griglie

Servono a posizionare correttamente le griglie e le leccarde in 5 posizioni prestabilite (da 1 a 5 partendo dal basso); nella tabella indicativa di cottura (pag. 6) troverete l'indicazione della posizione ideale per ciascun utilizzo del forno.

(H) Leccarda

Viene normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate o per cuocere direttamente i cibi; se non utilizzata, durante la cottura la leccarda deve essere tolta dal forno. La leccarda è in acciaio smaltato di tipo "AA" per uso alimentare.

(I) Griglia

Viene usata come supporto alle vostre teglie, agli stampini da pasticceria, ed a tutti i contenitori diversi dalle leccarde in dotazione, o per cuocere prevalentemente nelle funzioni grill e grill ventilato carne e pesce da grigliare, pane da tostare ecc.

Come utilizzarlo

In questo forno sono riuniti i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale “statici” con quelli dei moderni forni a convezione forzata “ventilati”. E’ un apparecchio molto versatile che, in modo facile e sicuro, permette di scegliere fra 5 diversi metodi di cottura. Agendo sulle manopole (B) ed (F) presenti sul cruscotto, si ottiene la selezione dei diversi programmi e la temperatura desiderata. Per utilizzare al meglio il vostro forno Franke, consultare la tabella indicativa di cottura a pag. 6.

Ventilazione di raffreddamento

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature di porta, cruscotto e fianchi, il forno Franke è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva automaticamente a forno caldo. Quando la ventola è in funzione è possibile avvertire un getto d’aria che esce tra frontalino e porta forno, una particolare attenzione è stata posta affinché la velocità dell’aria in uscita non disturbi l’ambiente cucina e i rumori siano abbattuti al massimo.

A completa salvaguardia dei mobili, a fine cottura la ventilazione rimane attiva finchè il forno non sarà sufficientemente freddo.

La luce forno



A questo simbolo corrisponde l’accensione dell’illuminazione interna del forno senza inserire nessun tipo di riscaldamento. Tale funzione è utile per facilitare le operazioni di pulizia a forno spento visualizzando il vano cottura.

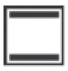
Programmi di cottura

Scongelamento



Posizionando la manopola sul simbolo ( ), si ottiene la funzione di scongelamento.
In questo caso l’aria forzata dal motore interno al forno lambisce il cibo accelerandone il processo di scongelamento naturale.

Cottura statica naturale



La manopola del termostato (F) deve essere posizionata tra 50°C e Max (260°C).
Il riscaldamento avviene sia dall’alto (resistenza cielo) sia dal basso (resistenza suola). Questa è la funzione di cottura tradizionale che permette di cuocere uniformemente le vostre pietanze, utilizzando un solo ripiano.

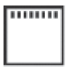
Cottura ventilata



La manopola del termostato (F) deve essere posizionata tra 50°C e Max (260°C).
Si inseriscono la resistenza superiore (cielo), la resistenza inferiore (suola) e la ventola interna al forno.

Il calore costante ed uniforme cuoce e rosola il cibo in tutti i punti. Si possono cuocere anche pietanze diverse tra loro utilizzando un massimo di 2 ripiani contemporaneamente.

Cottura grill



La manopola del termostato (F) deve normalmente trovarsi alla posizione Max (260°C), è tuttavia possibile scegliere una temperatura inferiore, in questo caso la grigliatura sarà più lenta.
Si inserisce la resistenza grill posta nella parte superiore del forno. In questo caso la veloce cottura superficiale a raggi infrarossi mantiene morbida la parte interna delle carni; è anche possibile utilizzare la cottura al grill per tostare velocemente fino a 9 fette di pane. Il forno Franke, per la sua sicurezza, è studiato per grigliare con la porta del forno completamente chiusa.

Avvertenza: la resistenza del grill, durante il funzionamento è molto calda; evitare di toccarla accidentalmente durante le manipolazioni degli alimenti da grigliare; comunque Franke ha studiato una forma della bocca del forno che protegge il più possibile le mani di chi lo usa.

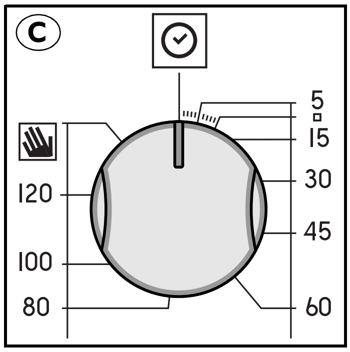
Cottura grill ventilata



La manopola del termostato (F) deve normalmente trovarsi alla posizione Max (260°C), è tuttavia possibile scegliere una temperatura inferiore, in questo caso la grigliatura sarà più lenta.

Si inserisce la resistenza grill posta nella parte superiore del forno e si mette in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...

La manopola del contaminuti di fine cottura

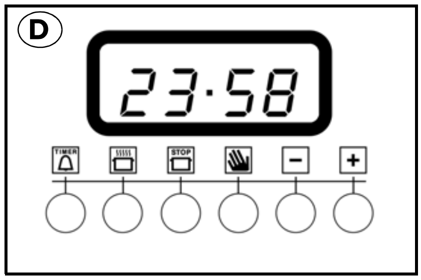


Il contaminuti di fine cottura è un utile dispositivo che spegne automaticamente il forno al raggiungimento del tempo prescelto in un intervallo tra uno e 120 minuti. Per utilizzare il contaminuti di fine cottura occorre caricare la suoneria ruotando la manopola (C) di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati. Al termine del tempo impostato, oltre all'intervento della suoneria, si ha lo spegnimento automatico del forno.

N.B. Subito dopo lo spegnimento e per lungo tempo, l'interno del forno mantiene una temperatura vicina a quella impostata per la cottura; quindi per evitare sovracotture o bruciature degli alimenti, è opportuno rimuoverli dal forno.

Attenzione: per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il programmatore di fine cottura, occorre far coincidere l'indice della manopola con il simbolo fisso sul frontalino. Quando il forno è spento, il programmatore di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

Il programmatore di cottura elettronico



Consente di programmare il forno nei funzionamenti:

- inizio cottura ritardato con durata stabilita;
- inizio immediato con durata stabilita;
- contaminuti.

Funzione dei tasti :

TIMER : contaminuti ore, minuti

: durata cottura

STOP : fine cottura

: commutazione manuale

− : impostazione tempi indietro

+ : impostazione tempi avanti

Come impostare l'orologio digitale

Dopo l'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente il display lampeggia su: **"0.00"**

- Premere il tasto e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti − e + impostare l'ora esatta.

Con il tasto + il tempo aumenta.

Con il tasto − il tempo diminuisce.

Eventuali aggiornamenti dell'ora possono essere effettuati ripetendo la fase sopra descritta:

Funzionamento manuale del forno

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.

Nota: Per ripristinare il funzionamento manuale dopo ogni cottura "Automatica" premere il tasto .

Inizio cottura ritardato con durata stabilita

Va impostata la durata della cottura e l'ora di fine cottura. Supponiamo che il display indichi le ore 10,00 e che desideriamo effettuare una cottura di 30 minuti che terminerà alle ore 13,00.

1. Ruotare le manopole di comando del forno sul programma e temperatura desiderata (esempio: forno statico, 200°C)
2. Premere il tasto e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti − e + impostare la durata desiderata. Supponiamo di impostare una cottura di 30 minuti; compare:



Rilasciando il tasto, dopo 4 secondi, ricompare l'ora corrente con il simbolo e la scritta **"AUTO"**.

3. Premere il tasto e successivamente premere i tasti − e + fino ad impostare l'ora di fine cottura desiderata, supponiamo le 13,00



4. Rilasciando il tasto sul display dopo 4 secondi compare l'ora corrente:



La scritta **"AUTO"** accesa ricorda l'avvenuta programmazione di durata e di fine cottura nella funzione automatica. A questo punto il forno si accende automaticamente alle ore 12,30 in modo da terminare dopo 30 minuti. Quando il forno è acceso compare la pentolina per tutta la durata della cottura. In qualsiasi momento premendo il tasto è possibile visualizzare la durata impostata, premendo il tasto si visualizza l'ora di fine cottura.

A fine cottura suona il segnale acustico; l'intensità del suono può essere modificata durante l'emissione premendo il tasto −. Per interromperlo premere un tasto qualsiasi ad eccezione dei tasti − e +.

Inizio immediato con durata stabilita

Programmando solo la durata (punti 1 e 2 del paragrafo "Inizio cottura ritardato con durata stabilita") si ha l'inizio di cottura immediato.

Per annullare una cottura già programmata

Premere il tasto .

Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Premere il tasto compare:



Quindi con i tasti − e + impostare il tempo desiderato

Rilasciando il tasto il tempo parte esattamente al minuto secondo, nel display compare l'ora corrente.



A fine tempo viene emesso un segnale acustico che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti − e +) ed il simbolo si spegne.

Correzione cancellazione dei dati

- I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento, premendo il tasto corrispondente e premendo il tasto − o +.
- Cancellando la durata di cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine del funzionamento e viceversa.
- Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

N.B. Subito dopo lo spegnimento e per lungo tempo l'interno del forno mantiene una temperatura vicina a quella impostata per la cottura; quindi per evitare sovracotture o bruciature degli alimenti, è opportuno rimuoverli dal forno.

Tabella indicativa di cottura

Impostazione manopola di selezione	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione ripiani	Tempo di preriscalda-mento (min.)	Impostazione manopola del termostato C°	Durata della cottura (min.)
Cottura statica naturale	Agnello	1	3	9,5	180	95-100
	Arrosti di Maiale	1	3	9,5	180	70-80
	Arrosti di Vitello	1	3	10,5	200	140-150
	Frittate	1	2	10,5	200	25-30
	Frutta	1	3	9,5	180	25-30
	Merluzzo-Orata-Rombo	1	3	9,5	180	20-25
	Pane Comune	1	2-4 cont.	9,5	175	25-30
	Pasticci	1	2	10,5	200	35-40
	Pesce acqua dolce	1	3	10,5	200	30
	Polenta condita	1	2	9,5	180	25-30
	Torte ai Frutti di Bosco	0,5	4	9,5	180	25-30
	Torte alla Ricotta	1	2	9,5	180	25-30
	Torte da Farcire	0,5	4	9,5	180	60
	Verdure	0,5	2	9,5	180	35-40
Cottura ventilata	Arista di Maiale	1	3	9	180	75-80
	Arrosto di Vitello	1	2	10	200	80
	Coniglio al forno	1	2	9,5	190	55-65
	Crescia Marchigiana	1	2	10	200	25-30
	Frittate	0,5	3	10	200	25
	Gamberi al Forno	0,5	3	10	200	20-25
	Merluzzo-Orata-Rombo	1	2-4 cont.	7,5	150	25-30
	Pane Comune	1	2-4 cont.	9	180	25-30
	Pane di Patate	1	3	9	180	20-25
	Pane Giallo Zafferano	1	2	10	200	30-35
	Pesce acqua dolce	0,5	2	8,5	170	25-30
	Sfornati di Verdure	1	2-4 cont.	10	200	25-30
	Tonno	1	2	9	175	20
	Torte alla Frutta	1,5	2	9	175	30-35
	Torte Salate	1	3-5 cont.	9	180	30-35
	Verdure al Forno	1	3-5 cont.	9	180	40
Cottura grill	Alette di Pollo	1	4-5 cont.	7	Max	25-30
	Braciole	0,8	3	7	Max	20-25
	Capesante	0,5	3 oppure 4	7	Max	14-16
	Patate al Forno	1	3	7	Max	20-25
	Pesce acqua dolce	1	3 oppure 4	7	Max	25-30
	Pomodori Gratinat	0,5	2 oppure 3	7	Max	20
	Spiedini di Anguilla	0,5	3	7	Max	20-25
	Spiedini di Tacchino	0,5	4	7	Max	20-25
Cottura grill ventilata	Coscette di Pollo	1	4 oppure 5	11	220	20-25
	Costine di Maiale	0,5	4	15	Max	40-45
	Faraona	1,2	4	15	Max	30-35
	Orata al Cartoccio	1	3	8,5	200	20
	Pollo	1,5	3	15	Max	35-40
	Quaglie	0,8	4	15	Max	30-35
	Salamelle	1	4	15	Max	20-25
	Verdure	1	4 oppure 5	15	Max	10-15

N.B: le indicazioni riportate in tabella sono il risultato di prove di cottura eseguite da un team di cuochi professionisti. In ogni caso esse sono indicative e possono essere modificate in base ai propri gusti personali.

Pulizia e manutenzione del forno

Importante

Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

– Le parti in acciaio inox e smaltate rimarranno sempre nuove, se si avrà cura di pulirle con acqua o usando prodotti specifici, asciugandole accuratamente.
– Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare. **Evitare inoltre l'uso di pulitori a vapore.**
– Macchie che possono comparire sul fondo del forno, di composizione varia (sughi, zuccheri, albumine e grassi) hanno sempre origine da schizzi o da traboccamenti di cibi. Gli schizzi si determinano durante la cottura e sono dovuti all'uso di una temperatura troppo elevata, mentre i traboccamenti sono dovuti all'uso di recipienti troppo piccoli o a una valutazione errata degli aumenti di volume durante la cottura. Questi due inconvenienti possono essere ovviati con l'utilizzo di recipienti con bordo alto o utilizzando la leccarda in dotazione al forno. Per quanto riguarda la pulizia della parte inferiore del forno vi consigliamo di pulire le eventuali macchie presenti a forno tiepido; più si attende per la pulizia, più sarà difficile togliere le macchie.

Pulizia della porta forno

– La pulizia della porta, sia interna che esterna, deve essere effettuata a forno completamente raffreddato con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi .Pulire i vetri con appositi detergenti.
– Per le parti smaltate, così come per l'interno del forno, usate acqua calda e detergenti non abrasivi.

Sostituzione della lampada forno

I Forni Franke sono equipaggiati da una lampada circolare posizionata nella parte posteriore della cavità in alto a sx.

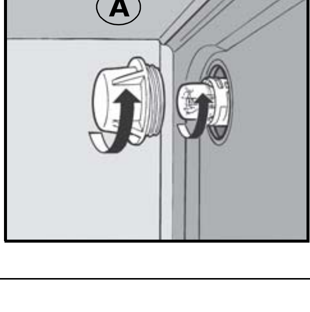
Nel caso si renda necessaria la sostituzione della lampada interna del forno, si deve operare come segue:

- Togliere l'alimentazione all'apparecchio tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento dell'apparecchio all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile.
- Svitare la calottina di protezione di vetro (A).
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con le seguenti caratteristiche:

  Tensione: **220/230V - 50Hz**

  Potenza: **15W**

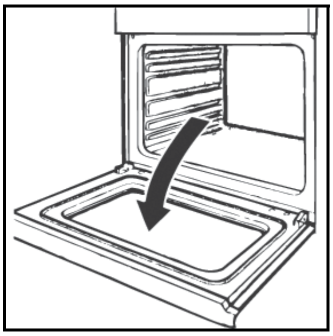
  Attacco: **(E14) mignon**
- Rimontare la calottina di protezione di vetro (A) e ridate alimentazione all'apparecchio.

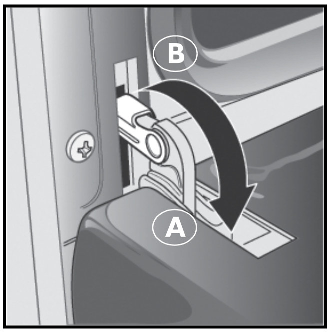


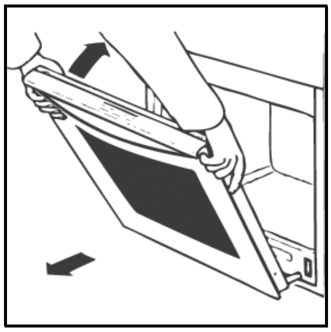
Smontaggio della porta forno

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta, agendo sulle cerniere come segue:

– Le cerniere (A) sono provviste di due cavallotti mobili (B). Sollevando il cavallotto (B) la cerniera si sblocca dalla sua sede.
– Fatto questo bisogna sollevare la porta verso l'alto ed estrarla verso l'esterno; per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.
– Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle apposite scanalature.
– Infine, prima di chiudere la porta, non bisogna dimenticare di far ruotare i due cavallotti mobili (B) che sono serviti per agganciare le due cerniere.

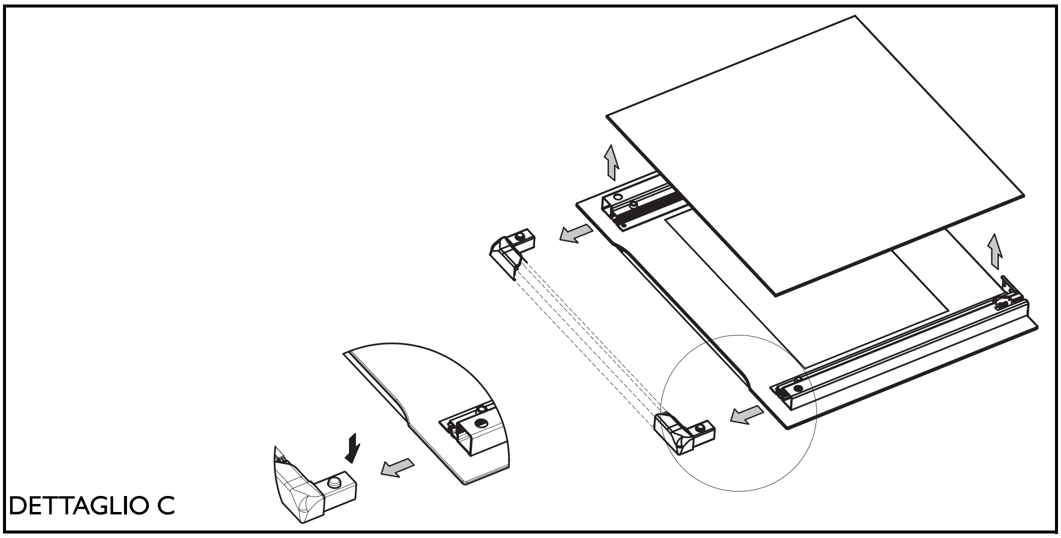






E' possibile rimuovere il vetro interno della porta forno per permetterne la pulizia completa procedendo come segue:

– Aprire la porta alla sua massima escursione.
– Estrarre i due terminali negli angoli superiori della porta agendo sui rispettivi pulsanti (vedi dettaglio C).
– Rimuovere il vetro interno.



Una volta completata la pulizia rimontare il vetro interno della porta forno facendo attenzione che la sua parte inferiore si infili sotto le linguette poste nella parte bassa della porta e adagiandolo sugli appositi piedini in gomma. Quindi reinserire i due terminali fino allo scatto del pulsante.

ATTENZIONE

– Non lavare le parti rimosse (terminali e vetro) in lavastoviglie.
– Durante il rimontaggio del vetro interno assicurarsi che il lato serigrafato (verniciatura opaca) del vetro sia rivolto verso il basso.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza prima aver completamente reinserito il vetro interno.

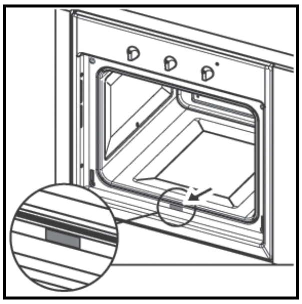
Assistenza

Nel caso si verifichino eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato.
Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

– Il tipo di anomalia;
– Il modello dell'apparecchio (Art.);
– Il numero di serie (S.N.);

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.



Avvertenze per la sicurezza

Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali
- L'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificatene le caratteristiche.
- Sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide.
- Soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica.
- **Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno durante l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolar modo tenere i bambini a distanza.**

Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, punti metallici, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del forno, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo del forno come ripostiglio di oggetti vari;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- nel caso di dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- subito dopo aver tolto l'imballaggio, in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio;
- sostituzione o danneggiamento del cavo di alimentazione;
- guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali.

È opportuno effettuare le seguenti operazioni:

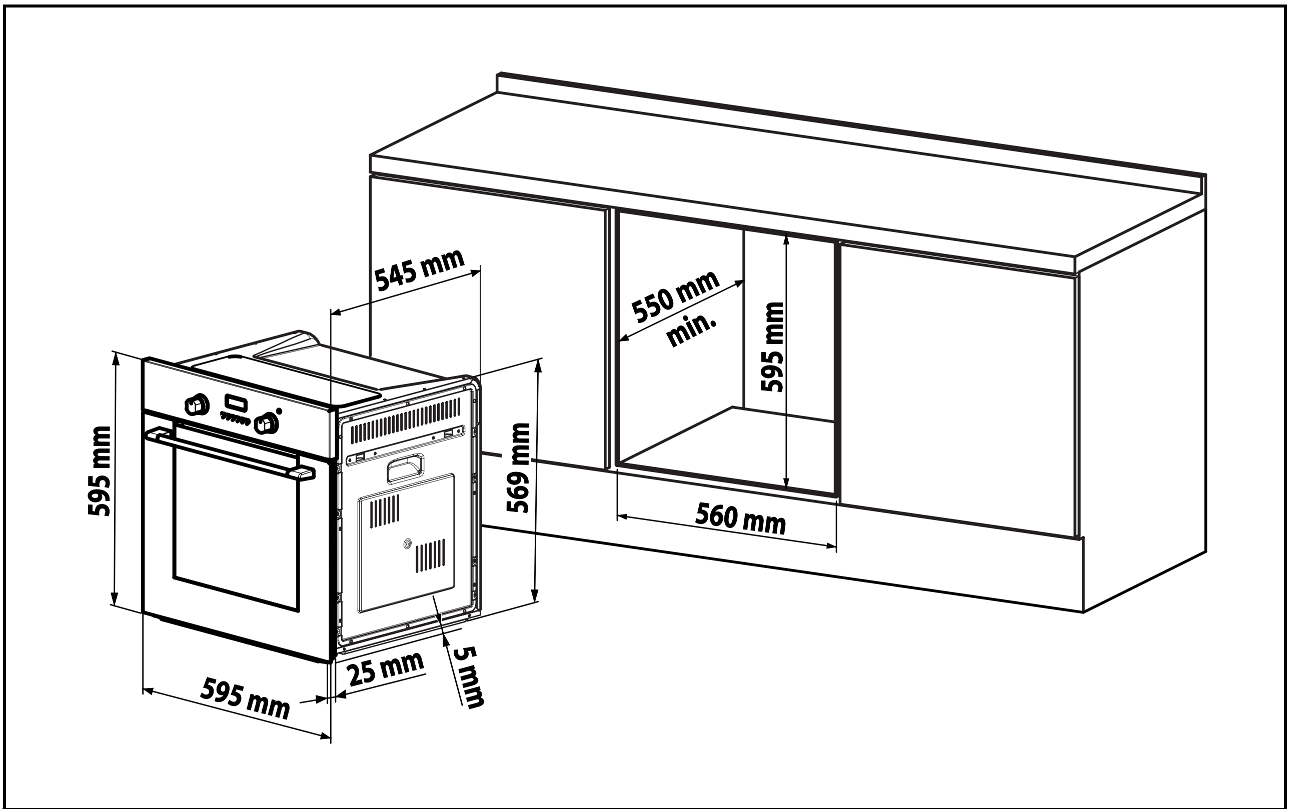
- la sola cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione o in caso di cattivo funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- per inserire o estrarre recipienti utilizzare guanti da forno;
- dato che all'estremità potrebbe essere più calda a causa di eventuali uscite d'aria, impugnare sempre la maniglia della porta al centro;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione di arresto quando l'apparecchio non è utilizzato;
- quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio, disconnetterlo dalla rete elettrica.

• Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Installazione

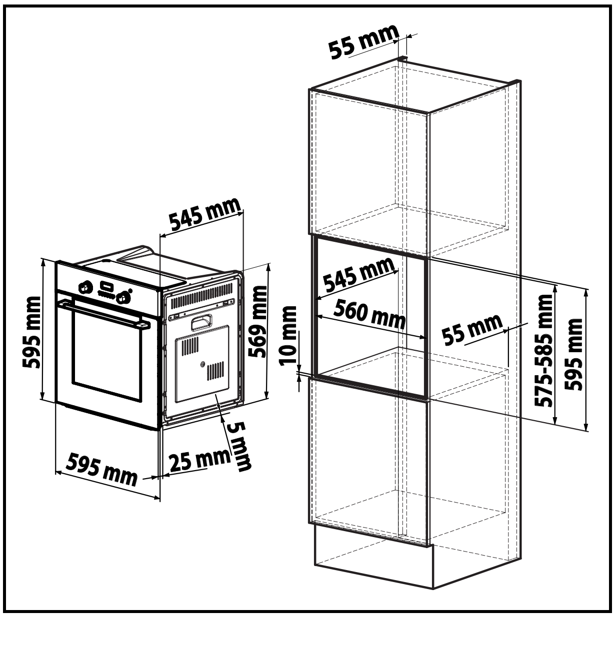
Importante: l'installazione deve avvenire in conformità alle norme e in accordo alle prescrizioni in vigore. Deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato e patentato.

Note caratteristiche del mobile



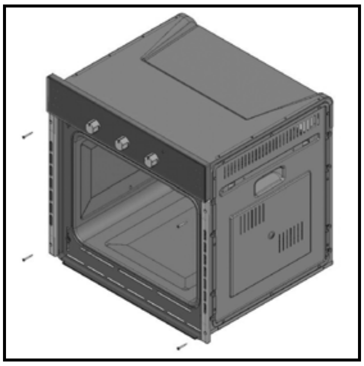
Nei mobili da incasso i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere tenuti insieme da collanti resistenti al calore (max 100°C): materiali e collanti non adatti possono causare deformazioni e scollature. Il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici. Il mobile in cui viene inserito il forno deve essere sufficientemente robusto da sopportare il peso dell'apparecchiatura.

Il forno deve essere montato in maniera sicura nella nicchia prevista. Il forno può essere inserito dentro un mobile a colonna o sotto il piano di un mobile componibile, garantendo comunque una sufficiente aerazione.

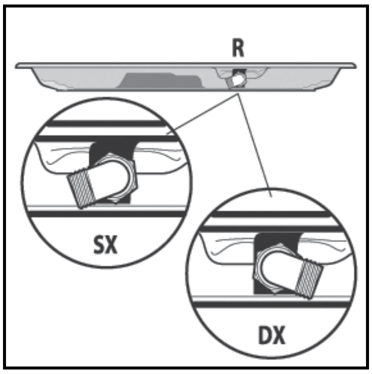


Istruzioni di montaggio

Inserire l'apparecchio nel vano; fissare il corpo al mobile con le 4 viti in dotazione utilizzando i fori realizzati sui fianchi laterali.



Nel caso di inserimento sotto un piano di cottura ruotare preventivamente verso Dx o verso Sx il raccordo del piano (R) per consentire il corretto inserimento del forno.

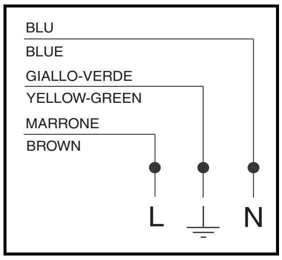


Collegamento alla rete elettrica

Il forno FRANKE è fornito di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi.

Se il forno viene connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisporre un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti (di almeno 3 mm) che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Accertarsi che:

a. la spina e la presa siano adatte per una corrente di 16A
b) entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o rimozione della spina stessa
c) la spina possa essere introdotta senza difficoltà
d) una volta introdotta la spina, il forno non si appoggi su di essa quando viene installato nel mobile
e) non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina
f) nel caso si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga utilizzato unocon specifiche 3 x 1.5 m^2 di tipo H05VV-F
g) è fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi
(Marrone=Fase – Blu=Neutro – GialloVerde=Terra)



N.B: assicuratevi che le caratterstiche della vostra linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente), siano compatibili con quelle del vostro forno FRANKE.

Dati tecnici

Dimensioni utili del forno:
larghezza mm. 440
profondità mm. 415
altezza mm. 312

Volume utile del forno:
litri 57

Consumi (funzione statica):
per raggiungere i 175°C: kWh 0,32
per mantenere i 175°C: kWh 0,62
consumo totale: kWh 0,94

Consumi (funzione ventilata):
per raggiungere i 200°C: kWh 0,42
per mantenere i 200°C: kWh 0,77
consumo totale: kWh 1,19

Tensione e frequenza di alimentazione:
230V ~ 50Hz

Potenza totale e portata fusibile:
2,300kW - 16A

Potenza resistenza:
cielo W 1.000
suola W 1.250
grill W 2.250
motoventilatore W 30
lampada illuminazione forno W 15 x 1
ventilatore tangenziale W 15

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 90/396/CEE (Gas);
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione);
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica);
- 93/68/CEE del 22/07/93.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

ai sensi dell'articolo del decreto legislativo 25 luglio, n. 15 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonchè allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al dlgs. n. 22/1997" (articolo 50 e seguenti del dlgs. n. 22/1997).

Contents

Introduction

Thank you for choosing a Franke product.

Before using the appliance, please read the warnings and instructions in this manual. This will make it easier to operate and also prolong its service life. Keep this booklet for further reference.

Switching on the first time

When using the oven for the first time, run it empty with the temperature knob set to maximum and the door open for at least 40 minutes – make sure the room is well ventilated during this procedure.

The odour produced during this procedure is produced by the evaporation of the substance used to protect the oven during the period between manufacture and installation. The oven can be used normally once this first procedure has been completed.

Suggestions

When cooking food, do not place it in the oven when the oven is cold; rather, allow it to reach the set temperature before placing the food in it.

During cooking, never place pans or containers directly on the oven floor; place them on the provided grills or drip trays in one of the five provided shelves; Failure to observe this precaution can damage the oven's internal enamelling.

Do not cover the walls of the oven with aluminium foil, especially in the lower part of the cooking compartment.

Any repairs must be done by specialised, licensed repair personnel.

In case of need, contact our local service centre and use only original spare parts.

Your Franke oven uses a special enamel which is easy to keep clean; make sure to clean it frequently to avoid baking on dirt and cooking residue.

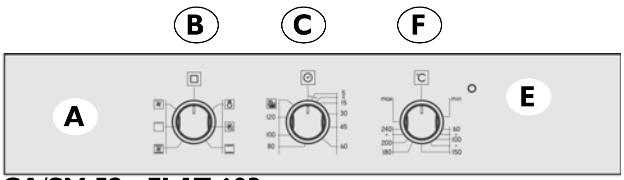
Self-cleaning panes (if any) can be cleaned with soap and water (see cleaning instructions).

Note: - before switching on the oven, read the timer instructions (see pag. 17).

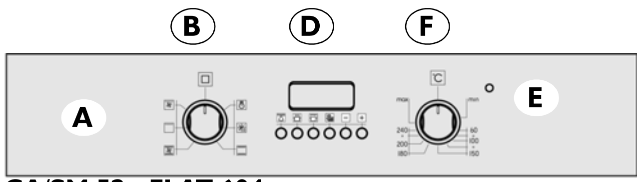
- if the oven is equipped with an automatic cooking or switching off programmer, select the “manual” option indicated by the symbol to use the oven manually .

A close look

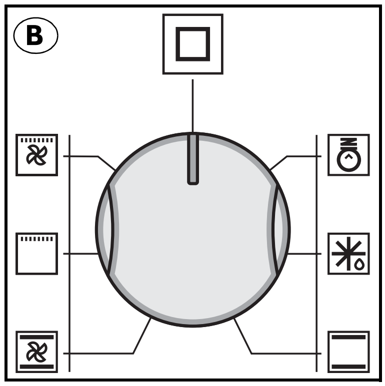
(A) Control Panel

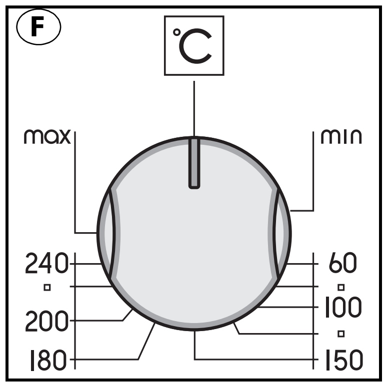


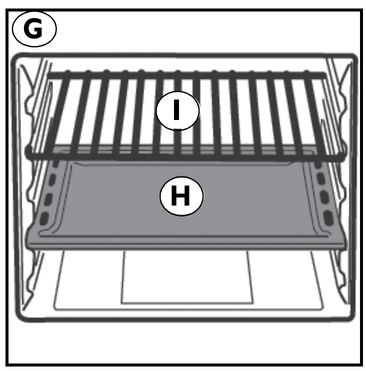
CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604







(B) Program selector knob

Selects the mode of operation of the oven depending on the type of cooking desired. When the knob is set to a program, the oven's internal light lights up to show that the oven is on.

(C) Timer / (D) Programmer

(vedi pag. 17)
Franke ovens have a variety of methods of monitoring and controlling cooking times, consult pag. 17 for specific detailed instructions; after you have identified the type of control provided by your oven, you will find full instructions on how to use it

(E) Thermostat indicator light

Highlighted by the symbol °C this indicates that the electrical heating elements are on. The indicator light turns off when the set temperature has been reached, and turns back on again when the heating elements are switched on again. Use this light to check that the oven is at the correct temperature before inserting the food.

(F) Temperature regulator knob (Thermostat)

Sets the temperature required for the type of food being cooked, and ensures that it is kept constant throughout the cooking cycle. To select the temperature, turn the knob clockwise so that the index mark indicates the temperature in question. Maximum temperature is around 260°C.

(G) Drip tray and grille guides

Used for locating the grilles and drip trays in the five available positions (1 to 5 starting from the bottom); the cooking table (pag. 19) indicates which position gives best results for each type of cooking.

(H) Drip tray

Normally used for collecting juice from roasts or for cooking food directly; the drip tray can be removed from the oven if not required. The drip trays are constructed in AA enamelled food safe steel.

(I) Grid

Used for supporting pans, pastry moulds, and any containers other than the provided drip trays, and especially for cooking with the meat and fish grill and fan grill functions, toasting bread, etc.

Use

This oven combines the advantages of traditional "static" natural convection ovens with those of modern "fan ovens". It is an extremely versatile appliance which allows for easy and safe selection of 5 different cooking methods. Use knobs (B) and (F) on the control panel to select the program and temperature. For best results from your Franke oven, consult the cooking table pag. 19.

Cooling fan

In order to reduce the temperature at the front of the oven, the control panel and side panels, Franke ovens are equipped with a cooling fan which automatically turns on when the oven is hot. When the fan is running, you will notice hot air blowing from the front of the oven between the front panel and the oven door; Franke has made sure that the air jet does not disturb the kitchen environment and that noise is kept to a minimum.

To protect the surrounding kitchen units, the fan keeps running after cooking until the oven has cooled down.

Oven light



This symbol means that the oven's internal light has turned on without any heating function. This option is used for cleaning the oven when it is switched off, to allow better visibility inside the cooking compartment.

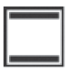
Cooking programmes

Defrosting



Set the knob to the () defrosting symbol.
In this case, the air driven by the fan inside the oven concentrates around the food, thus speeding up the natural defrosting process.

Natural static cooking



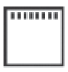
Set the thermostat knob (F) to between 50°C and Max (260°C).
The heat source is both above the food (roof heating element) and below it (floor heating element). This is the traditional cooking method which results in uniform cooking on a single shelf.

Fan cooking



Set the thermostat knob (F) to between 50°C and Max (260°C).
This turns on the top (roof) element, the bottom (floor) element and the fan.
The resulting constant, even heat cooks and browns the food uniformly. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, on up to a maximum of 2 different rack heights.

Grill



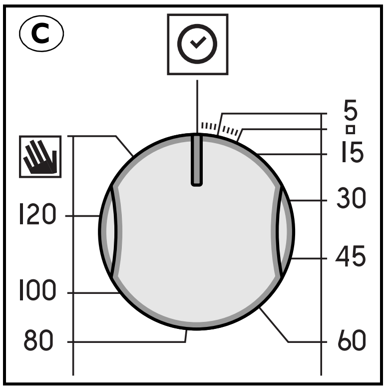
The thermostat knob (F) should normally be set to Max (260°C), although a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.
The grill heating element at the top of the oven turns on. In this case the fast surface cooking due to infrared radiation keeps the interior of the meat tender; the grill can also be used quickly toasting up to 9 slices of bread. Franke ovens, for safety reasons, are intended to grill food with the oven door completely closed.
Warning: the grill heating element is very hot when in use; take care not to touch it accidentally when handling the food; Franke has designed the opening of the oven compartment in such a way as to protect your hands.

Fan grill cooking



The thermostat knob (F) should normally be set to Max (260°C), although a lower temperature can be set, in which case grilling will be slower.
The grill heating element at the top of the oven turns on, as well as the fan. This combines unidirectional heating with fan driven distribution of the air throughout the oven. It thus prevents burning the surface of the food and increases penetration of the heat. This function gives excellent results for mixed meat and vegetable kebabs, sausages, pork ribs and lamb chops, devilled chicken, quail with sage, pork fillets, etc...

End Cooking Timer Knob

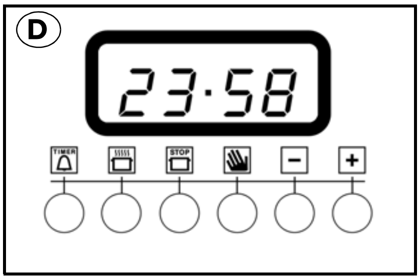


The end cooking timer is a practical device that turns the oven off automatically at a set time, ranging from one to 120 minutes. To use the end cooking timer, the ringer must be wound up by turning knob (C) almost one full turn clockwise; now turn back to the time setting you require (align the index mark on the front panel with the corresponding number on the knob). When the cooking time has expired, in addition to the timer ringing, the oven is automatically turned off.

N.B. The oven will stay hot at around the set temperature for a considerable period of time after it has been switched off; to avoid overcooking or burning the food, remove it from the oven immediately.

Warning: to use the oven in manual mode, i.e. without using the end cooking timer, you should align the symbol on the knob with the reference mark on the control panel. When the oven is turned off, the end cooking timer can be used just like a normal minute minder.

The electronic cooking timer



Enables programming of the oven in the following modes:

- delayed cooking with set duration;
- immediate cooking with set duration;
- minute counter.

Button functions :

: hour, minute counter

: cooking duration

: end of cooking

: manual switches

− : time setting (back)

+ : time setting (forwards)

Setting the digital clock

After the appliance has been connected to the mains or a power failure, the display will flash on: **"0.00"**

- Press the button and then (within 4 seconds) buttons − and + to set the correct time.

Button + increases the time setting.

Button − decreases the time setting.

To adjust the clock, proceed as described above:

Manual operation

Once the correct time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Note: To reset the manual mode after each "Automatic" cooking, press the button .

Starting delayed cooking with set duration

You must set the cooking duration and the time at which it is to end. Let us suppose that the display indicates 10:00 a.m. and that we wish to cook something for 30 minutes and we want cooking to end at 13:00.

1. Turn the oven control knob to the desired cooking mode and temperature (for example: convection mode at 200°C)

2. Press the button and then (within 4 seconds) buttons and to set the desired cooking duration. Let us suppose that we set the cooking time to 30 minutes; the display will read as follows:



Release the button and after 4 seconds the correct time will reappear along with the symbol and the writing **"AUTO"**.

3. Press the button followed by the buttons and to set desired end cooking time. Let us suppose this time to be 13:00



4. Release the button and the current time will be displayed after approximately 4 seconds:



The word "**AUTO**" will light up reminding you that the cooking time and end cooking time have been programmed in automatic mode. Now the oven will turn on automatically at 12:30 and then turn off after 30 minutes. When the oven is turned on, the symbol of a hot pan will be displayed for the entire cooking time. At any time during the cooking process, press button to display the set cooking duration, and button to display the end cooking time.

At the end of cooking time the buzzer rings; volume can be changed during emission by pressing button . To turn it off, simply press any of the buttons except and .

Immediate cooking with set duration

By programming the cooking time only (points 1 and 2 of the "Delayed start with set cooking time" section), cooking will start up immediately.

To cancel a scheduled cooking process

Press the button .

Minute minder function

The minute minder allows you to set a given amount of time from which the countdown begins. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

Press button to display:



Then use buttons and to set the desired time

After the button has been released, the countdown begins and the current time is displayed.



When the time is up, a buzzer sounds, which can be turned off by pressing any of the buttons (except buttons and) at this point the symbol will also be turned off.

Modifying and cancelling data

- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and button or .
- When the data for the cooking time is cancelled, the data for the end cooking time is also cancelled automatically, and vice versa.
- If the oven has been programmed, it will not accept end cooking times which come before the start of the cooking process.

N.B. The oven will stay hot around the set temperature for a considerable period of time after it has been switched off; to avoid overcooking or burning the food, remove it from the oven immediately.

Cooking table

Setting the selector knob	Type of food	Weight (Kg)	Shelf position	Pre-heatingtime (min.)	Setting the C° thermostat knob	Cooking duration (min.)
Natural static cooking	Lamb	1	3	9.5	180	95-100
	Roast Pork	1	3	9.5	180	70-80
	Roast Veal	1	3	10.5	200	140-150
	Omelette	1	2	10.5	200	25-30
	Fruit	1	3	9.5	180	25-30
	Hake-Sea bream-Turbot	1	3	9.5	180	20-25
	Ordinary bread	1	2-4 cont.	9.5	175	25-30
	Pies	1	2	10.5	200	35-40
	Freshwater fish	1	3	10.5	200	30
	Polenta with sauce	1	2	9.5	180	25-30
	Soft Fruit Pies	0.5	4	9.5	180	25-30
	Ricotta Cakes	1	2	9.5	180	25-30
	Plain Cakes	0.5	4	9.5	180	60
	Vegetables	0.5	2	9.5	180	35-40
Fan cooking	Saddle of pork	1	3	9	180	75-80
	Roast Veal	1	2	10	200	80
	Baked rabbit	1	2	9.5	190	55-65
	Crescia Marchigiana	1	2	10	200	25-30
	(quick flat bread)	0.5	3	10	200	25
	Omelettes	0.5	3	10	200	20-25
	Baked Lobsters	1	2-4 cont.	7.5	150	25-30
	Hake-Sea Bream-Trout	1	2-4 cont.	9	180	25-30
	Ordinary Bread	1	3	9	180	20-25
	Potato Bread	1	2	10	200	30-35
	Yellow Saffron Bread	0.5	2	8.5	170	25-30
	Freshwater fish	1	2-4 cont.	10	200	25-30
	Baked Vegetable Dishes	1	2	9	175	20
	Tuna	1.5	2	9	175	30-35
	Fruit Pies	1	3-5 cont.	9	180	30-35
	Savoury Pies	1	3-5 cont.	9	180	40
	Baked Vegetables					
Grill	Chicken Wings	1	4-5 cont.	7	Max	25-30
	Chops	0.8	3	7	Max	20-25
	Scallops	0.5	3 or 4	7	Max	14-16
	Roast Potatoes	1	3	7	Max	20-25
	Freshwater fish	1	3 or 4	7	Max	25-30
	Tomatoes au Gratin	0.5	2 or 3	7	Max	20
	Eel kebabs	0.5	3	7	Max	20-25
	Turkey kebabs	0.5	4	7	Max	20-25
Fan grill cooking	Chicken legs	1	4 or 5	11	220	20-25
	Pork Ribs	0.5	4	15	Max	40-45
	Guinea Fowl	1.2	4	15	Max	30-35
	Sea bream en papillote	1	3	8.5	200	20
	Chicken	1.5	3	15	Max	35-40
	Quails	0.8	4	15	Max	30-35
	Sausages	1	4	15	Max	20-25
	Vegetables	1	4 or 5	15	Max	10-15

Note: the instructions in the table below result from cooking tests carried out by a team of professional chefs. They are only given as a guideline and can be changed according to personal tastes.

Cleaning and maintaining the oven

Important

Before maintaining the oven, always remove the power plug from its mains socket or switch off power with the master power switch.

– The stainless steel and enamelled parts of the oven will stay as good as new if regularly cleaned with water or special detergents, make sure to dry them carefully after cleaning.
– Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface. **Do not use steam cleaners.**
– Stains on the base of the oven, due to various cooking products (sauces, sugar, egg white and fats) are always produced by spills and splashes. Splashes occur during cooking and the result of cooking at too high a temperature, while spills are due to the use of insufficiently capacious cooking vessels or an incorrect estimate of increases in volume during cooking. These two problems can be solved by using cooking vessels with high borders or by using the provided drip tray. As regards cleaning the lower part of the oven, clean off any stains when the oven is still slightly warm; the longer you delay cleaning them off, the harder it is to remove them.

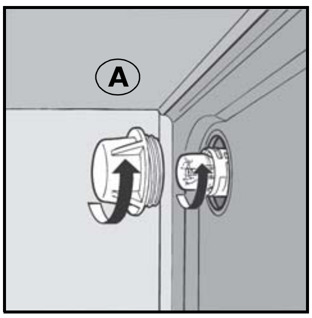
Cleaning the oven door

– The oven door must be cleaned, both inside and out, when the oven is completely cold using hot water. Do not use abrasive cloths. Clean the glass with special detergent.
– Clean the enamelled surfaces, and the oven interior, with hot water and non-abrasive detergent.

Replacing the oven light

Franke ovens are equipped with a circular lamp positioned on the top left at the back of the compartment.
Replace the oven light as follows:

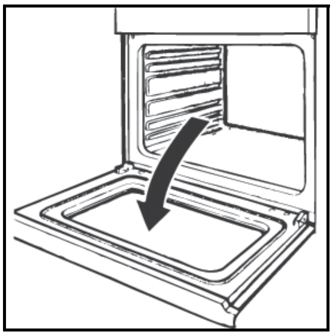
- Switch off power to the appliance with the master power switch used in connecting the oven to the mains supply, or by removing the plug from the mains socket, if it can be reached.
- Unscrew the glass cover (A).
- Unscrew the bulb and replace with a high temperature resistant bulb (300°C) of the following type:
  Voltage: **220/230V - 50Hz**
  Power: **15W**
  Fitting: **(E14) small**
- Refit the glass cover (A) and reconnect the power supply.

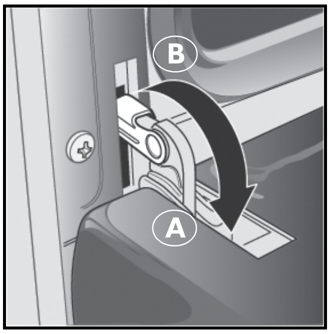


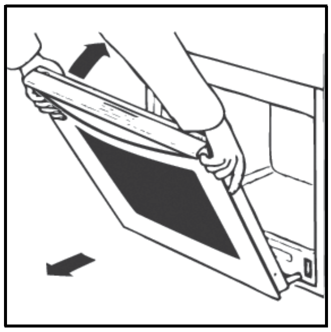
Removing the oven door

To facilitate cleaning the oven, the oven door can be removed as follows:

– The hinges (A) are equipped with two moveable locks (B). Lift the lock (B) to release the hinge.
– Now raise the door upwards and pull it out; to do this, hold the door at its sides next to the hinges.
– To refit the door, first slide the hinges into their grooves.
– Finally, before closing the door, remember to turn the two moving locks (B) previously used to release the hinges.

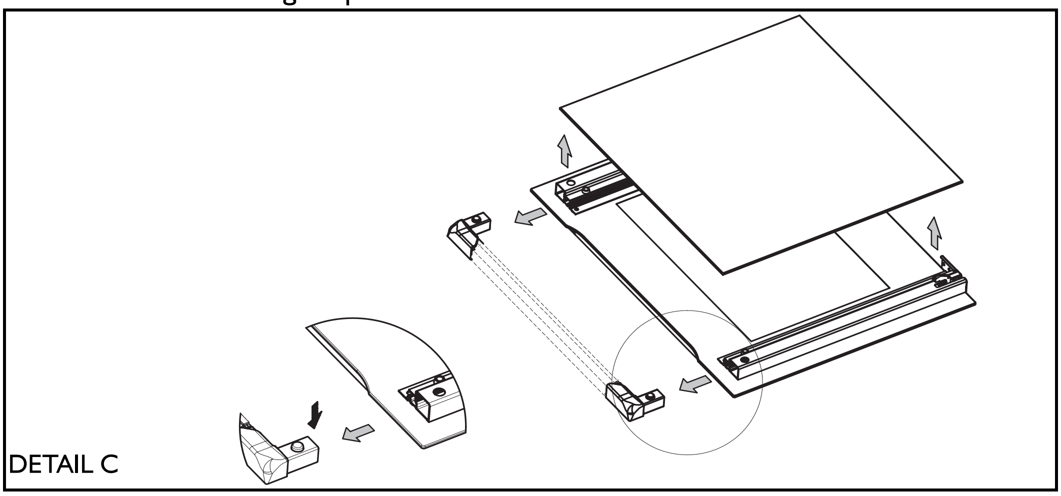






The internal glass panel of the oven door can be removed to enable thorough cleaning, as follows:

– Open the door completely.
– Remove the two terminals at the top corners of the door using the corresponding buttons (see detail C).
– Remove the internal glass panel.



After cleaning, refit the internal glass panel, taking care that the lower edge fits below the tabs at the lower section of the door and ensure correct fixture by means of the rubber elements. Then insert the two upper terminals until the buttons click into place.

WARNING

– Do not wash any removed parts (terminals and glass) in the dishwasher.
– When refitting the internal glass panel ensure that the screen printed face (opaque side) of the panel is facing downwards.

Never use the appliance before the internal glass panel has been refitted completely.

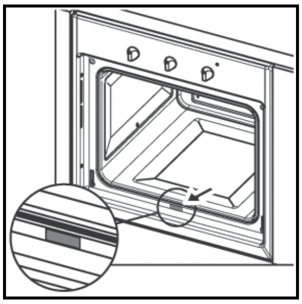
Service

In case of malfunction, contact a Franke Technical Service Centre (see attached list).
Do not call in unauthorised technicians.

When contacting the Service Centre, quote the following information:

– Type of fault;
– Appliance model (Art.);
– Serial number (S.N.);

This information is given on the appliance dataplate on the warranty certificate.



Safety warnings

Always contact a qualified technician in the following conditions:

To ensure safe, efficient operation of the appliance:

- always have the appliance serviced by a Franke Authorised Service Centre
- always insist on the use of original spare parts
- The appliance is designed for non-professional, domestic use; do not attempt to modify its specifications.
- The dataplate is marked with symbols indicating the countries for which the instructions apply
- The electrical safety of the oven is only guaranteed when the appliance is effectively earthed, as required by established legislation.
- **Do not touch the heating elements or the door when the oven is on, as they reach very high temperatures. Keep children away from the oven when it is in use.**

Do not allow children to touch:

- the controls or the appliance itself;
- the packing elements (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the oven in use, and immediately after use, while it is still hot;
- the appliance when not in use (at which time the otherwise hazardous components are no longer a source of risk).

Do not:

- touch the appliance with wet hands or other parts of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to remove the plug from the power socket;
- use the appliance in an unsuitable or hazardous manner;
- block the ventilation and cooling vents;
- route the power cables of other appliances across the hot parts of the appliance;
- expose the oven to atmospheric agents (rain, sun);
- use the oven to store objects of any kind;
- use flammable fluids in the proximity of the appliance;
- use adapters, multiple-sockets and/or extension leads;
- install or repair the appliance without the aid of an authorised technician.

Always contact a qualified technician in the following conditions:

- installation (to the manufacturer's instructions);
- doubt regarding the operation of the appliance;
- replacement of the power socket if incompatible with the appliance's plug.

Contact a Franke Authorised Service Centre in the following cases:

- immediately after having removed the packaging, if you have doubts about the condition of the appliance;
- replacement of or damage to the power cable;
- malfunction or poor operation; always insist on original spare parts.

Observe the following precautions:

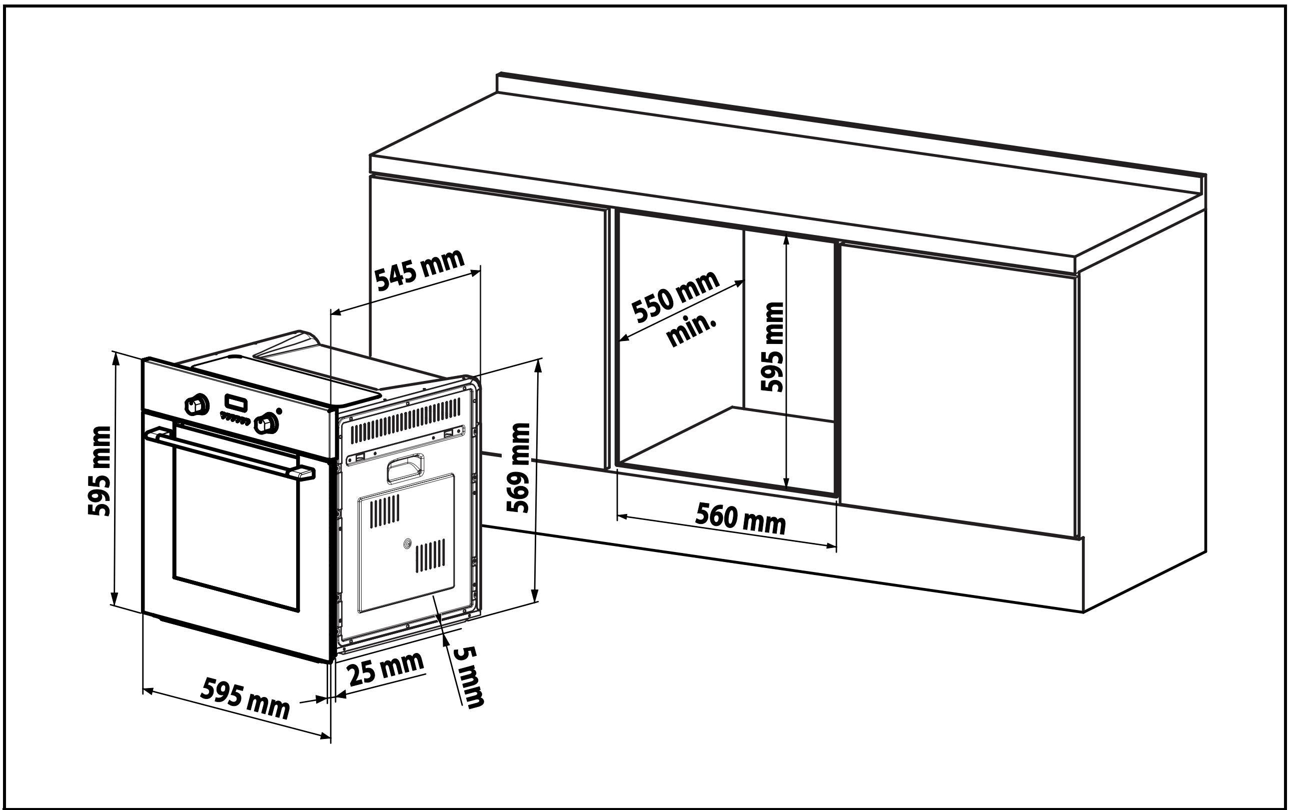
- only use the appliance for cooking food, and for no other purposes;
- before cleaning or servicing the oven or in case of malfunction, disconnect the appliance from the electrical power supply;
- use oven gloves for placing cooking dishes in the oven or removing them;
- since the ends of the door handle may be hotter due to jets of hot air, always grasp it at its centre;
- always check that the control knobs are in the off position when the oven is not in use;
- should you decide to stop using the oven, disconnect it from the mains.

• The manufacturer is not liable for damages resulting from: incorrect installation, improper, incorrect or unreasonable use.

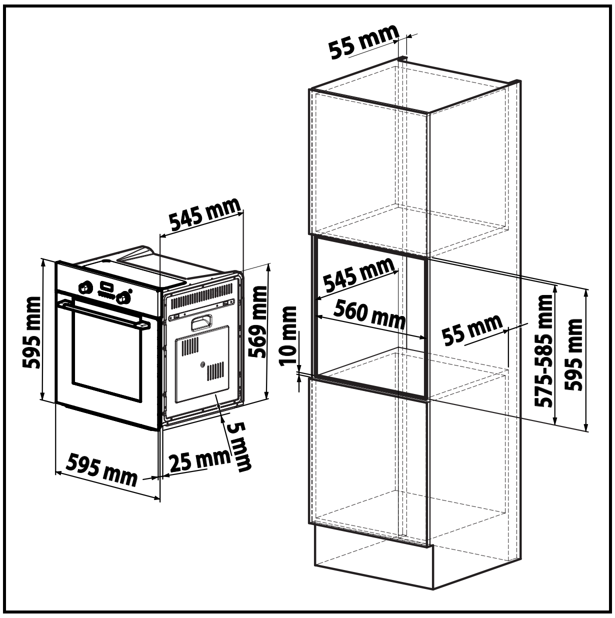
Installation

Important: installation must be done in compliance with established standards and regulations. It must be done exclusively by a specialised and licensed technician.

Kitchen unit requirements

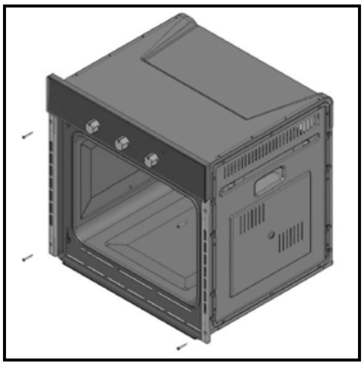


For built-in units, the components (plastic materials and wooden veneer) must be assembled with heat resistant adhesive (max 100°C): unsuitable materials and adhesives can result in warping and failure of the adhesive. The unit must allow sufficient room for the electrical cabling. The unit must be robust enough to support the weight of the appliance.
The oven must be securely installed in the compartment. The oven may be installed in a column unit or underneath the top of a modular unit, so long as sufficient ventilation is provided.

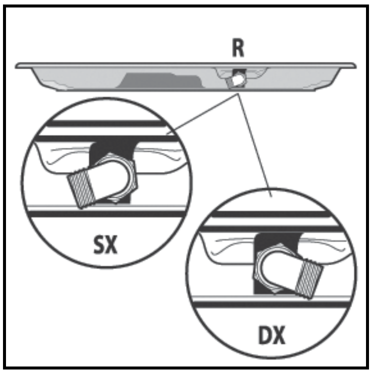


Installation instructions

Place the appliance in the compartment; secure the oven to the unit with the 4 screws provided, through the holes in its side panels.



If the oven is to be fitted underneath a cooktop, first turn the cooktop assembly (R) to the right or left so that the oven fits properly.

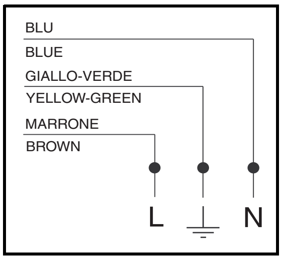


Connection to power mains

FRANKE ovens are equipped with a three pole power cable with free terminals.

If the oven is permanently connected to the power supply, install a device to ensure that it is disconnected from the power supply, with a contacts opening distance (of at least 3 mm) to ensure total disconnection in conditions of category III overvoltage. Make sure:

a) the plug and socket are suitable for a 16A current
b) both are easily accessible and positioned so that no live part can be accessed when inserting or removing the plug
c) the plug can be easily inserted
d) when plugged in, the oven doesn't rest against the plug when installed in the cabinet
e) the same socket must not be used for two plugs
f) a 3 x 1.5 mm2 cable type H05VV-F should be used to replace the power cable
g) the polarity of connection of the free terminals must be respected
(Brown=Phase – Blue=Neutral – YellowGreen=Earth)



N.B: make sure that the characteristics of your power system (voltage, maximum power and current), are compatible with those of your FRANKE oven.

Technical data

Useable dimensions of the oven:
440 mm. wide
415 mm. deep
312 mm. high

Useable volume of the oven:
57 litres

Consumption (static operation):
to reach 175°C: 0.32 kWh
to maintain 175°C: 0.62 kWh
total consumption: 0.94 kWh

Consumption (fan operation):
to reach 200°C: 0.42 kWh
to maintain 200°C: 0.77 kWh
total consumption: 1.19 kWh

Power voltage and frequency:
230V ~ 50Hz

Total power and fuse rating:
2,300kW - 16A

Heating element power:
roof 1000 W
floor 1250 W
grill 2250 W
fan 30 W
oven light 1 x 15 W
tangential fan 15 W

The appliance complies with the following EU Directives:

- 90/396/EEC (Gas);
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage);
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility);
- 93/68/EEC of 22/07/93.

INFORMATION FOR USERS

pursuant to the article of Legislative Decree n. 15, of 25th July, "Actuation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning a reduction in the use of dangerous substances in electric and electronic appliances, as well as waste disposal"

The symbol of the barred dustbin shown on the appliance indicates that at the end of its useful life it must be collected separately from other waste.

The user must therefore contact a waste sorting company specialized in the collection of electronic and electrical appliances, or return it to the retailer on purchasing a new appliance of the same type, as a trade-in.



Proper waste sorting for subsequent recycling of parts and materials, and disposal compatible with the environment contributes to prevent possible negative effects on public health and the environment and facilitates the reuse of the materials used to produce the appliance.

Improper disposal may subject the user to the fines indicated in the Legislative Decree. n. 22/1997" (article 50 and thereafter of Leg. Decree n. 22/1997).

Table des matières

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke.

Avant d'utiliser votre four, nous vous conseillons de lire attentivement les avertissements et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez ainsi l'utiliser et la conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour toute consultation future.

Première mise en service

Si vous utilisez votre four pour la première fois, faites fonctionner l'appareil à vide en positionnant la commande de réglage de la température au maximum pendant au moins 40 minutes. Laissez la porte ouverte et aérez bien la pièce.
L'odeur dégagée pendant cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four jusqu'au moment de son installation. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

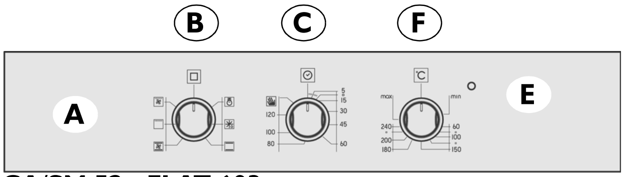
Conseils

Nous vous conseillons, pour bien réussir vos plats, de ne pas les mettre dans le four froid mais d'attendre qu'il ait atteint la température sélectionnée.
Pendant la cuisson, ne posez pas directement les casseroles ou les récipients sur le fond du four. Placez-les sur les grilles ou sur la lèchefrite fournies avec l'appareil, à l'un des 5 niveaux possibles ; la non-observation de cette consigne pourrait endommager l'émail du four.
Ne recouvrez jamais les parois du four avec des feuilles d'aluminium, surtout la partie inférieure du compartiment de cuisson.
Les réparations nécessaires devront être effectuées par du personnel spécialisé et agréé.
Contactez notre service après-vente le plus proche et exigez des pièces détachées d'origine.
Votre four Franke est revêtu d'un émail spécial, facile à entretenir. Toutefois, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement de façon à éviter de brûler les traces et les résidus des cuissons précédentes.
Les parois autonettoyantes (le cas échéant) doivent être lavées avec de l'eau et du savon (suivre les conseils pour le nettoyage).
Remarque :

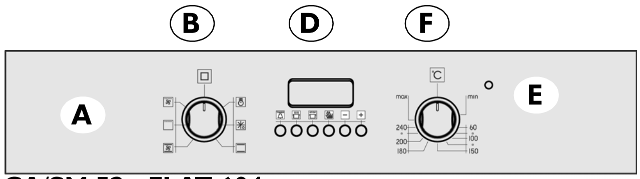
- avant d'allumer le four, lisez les conseils d'utilisation du minuteur (voir page 30).
- si le four est équipé d'un programmateur automatique de cuisson et d'arrêt, pour l'utiliser en mode manuel, sélectionnez l'option «manuel» signalée par le symbole .

Vue détaillée

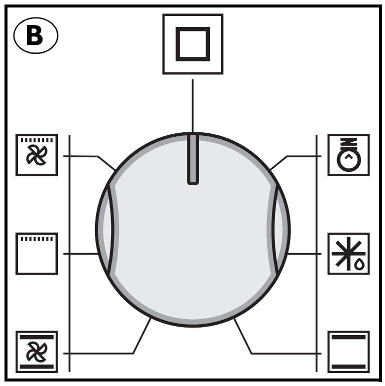
(A) Bandeau de commandes



CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604



(B) Bouton de réglage des programmes

Sélection du mode de fonctionnement du four suivant le type de cuisson à effectuer. Lorsque le bouton est placé sur un programme, l'éclairage intérieur s'allume pour indiquer que le four est allumé.

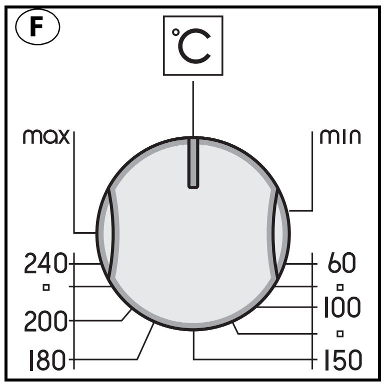
(C) Minuteur / Programmateur (D)

(voir page 30)

La gamme des fours Franke dispose de plusieurs systèmes de commande et de gestion de la durée de cuisson. Vous trouverez des conseils d'utilisation détaillés pour chacun d'entre eux page page 30. Il vous suffit de déterminer le type de contrôle correspondant à votre four et de vous laisser guider par le manuel pour utiliser correctement cette fonction.

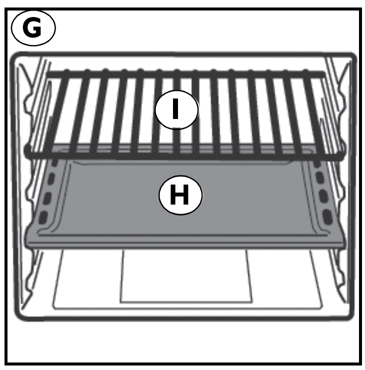
(E) Voyant du thermostat

Signalé par le symbole ℃, ce voyant indique que les résistances du four sont en marche. Il s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte et se rallume quand le four se remet à chauffer. Cette fonction permet de contrôler que le four a atteint la température désirée avant l'introduction des aliments.



(F) Bouton de réglage de la température (thermostat)

Il permet de sélectionner la température qui correspond au type de plat sélectionné et de la maintenir à un niveau constant pendant toute la durée de la cuisson. Pour sélectionner la température désirée, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère soit en face du chiffre correspondant. La température maximum est d'environ 260°C.



(G) Glissières de la lèchefrite et grilles

Elles permettent de positionner correctement les grilles et les lèchefrites sur les 5 positions préétablies (de 1 à 5 en partant du bas) ; le tableau indicatif de cuisson (page 32) vous indiquera la position idéale pour chaque utilisation du four.

(H) Lèchefrite

Elle sert habituellement à recueillir le jus des grillades ou à cuire directement les aliments ; si vous ne l'utilisez pas, sortez-la du four pendant la cuisson. La lèchefrite est en acier émaillé de type "AA" pour usage alimentaire.

(I) Grille

Elles servent de support à vos plats, aux moules à pâtisserie et aux récipients divers autres que les lèchefrites fournies avec le four. Elles sont utilisées pour cuire, surtout avec les fonctions grill et grill ventilé, la viande et le poisson, le pain grillé etc.

Utilisation

Ce four cumule les qualités des fours traditionnels à convection naturelle “statiques” et celles des fours modernes à convection forcée “ventilés”. C’est un appareil performant qui vous permet de choisir très facilement sans vous tromper entre 5 modes de cuisson. Vous pouvez sélectionner les programmes et la température à l’aide des sélecteurs (B) et (F) situés sur le bandeau de commande. Pour que votre four Franke soit le plus performant possible, consultez le tableau indicatif des cuissons page 32.

Ventilation de refroidissement

Pour pouvoir diminuer la température de la porte, du bandeau de commandes et des parois latérales, le four Franke dispose d’un ventilateur de refroidissement qui s’active automatiquement lorsque le four est allumé. Lorsque le ventilateur fonctionne, il est possible de sentir un filet d’air qui s’échappe entre le bandeau et la porte du four; cette solution technique est le résultat d’une étude de dynamique des flux poussée pour permettre à la fois que la vitesse de l’air ne puisse pas perturber l’ambiance cuisine et d’atténuer les bruits au maximum.

Pour une protection parfaite des meubles, la ventilation continue à fonctionner pendant un certain temps jusqu’à ce que le four ait suffisamment refroidi.

La lampe du four



Ce symbole indique que l’éclairage intérieur est allumé, mais que le four ne chauffe pas. Cette fonction facilite les opérations de nettoyage four éteint, en permettant une bonne visibilité du compartiment de cuisson.

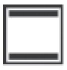
<u>Programmes de cuisson</u>

Décongélation



Pour activer la fonction de décongélation, réglez le sélecteur sur le symbole ().
L’air entraîné par le moteur interne du four enveloppe alors les aliments, accélérant ainsi le processus de décongélation naturelle.

Cuisson statique naturelle



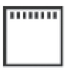
Le sélecteur de température (F) doit être positionné entre 50°C et Max (260°C).
Le chauffage se fait par le haut (résistance supérieure) et par le bas (résistance de la lèchefrite). La fonction de cuisson traditionnelle permet de cuisiner uniformément vos repas, en utilisant un seul niveau.

Cuisson ventilée



Le sélecteur de température (F) doit être positionné entre 50°C et Max (260°C).
La résistance supérieure (voûte), la résistance inférieure (sole) et la turbine interne du four fonctionnement en même temps.
La chaleur constante et uniforme permet de cuire et dorer parfaitement les aliments. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents en enfournant simultanément sur deux niveaux maximum.

Cuisson au grill



Le sélecteur du thermostat (F) doit se trouver sur Max (260°C). Il est possible de choisir une température inférieure : la cuisson au grill sera plus lente.
La résistance grill supérieure du four se met en marche. La vitesse de cuisson superficielle aux rayons infrarouges permet à la viande de rester tendre à l’intérieur ; le grill peut aussi servir à faire rôtir rapidement jusqu’à 9 tranches de pain. Le four Franke, pour des raisons de sécurité, est conçu pour griller avec la porte complètement fermée.
Avertissement : la résistance du grill est très chaude pendant le fonctionnement ; évitez de toucher accidentellement les aliments à cuire au grill ; Franke a étudié la forme du four pour protéger vos mains au maximum.

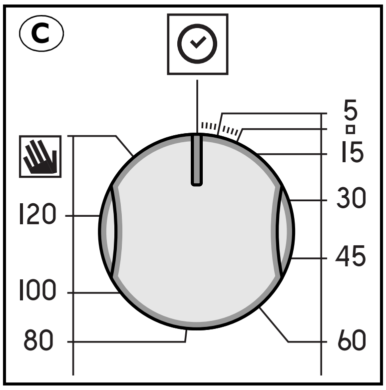
Cuisson grill ventilé



Le sélecteur du thermostat (F) doit se trouver sur Max (260°C). Il est possible de choisir une température inférieure : la cuisson au grill sera plus lente.
La résistance grill supérieure du four et le ventilateur se mettent en marche. Elle allie l’irradiation thermique unidirectionnelle à la circulation forcée de l’air dans l’enceinte du

four. Le pouvoir de pénétration de la chaleur augmente et vos aliments ne brûlent plus en surface. On obtient d'excellents résultats avec le grill ventilé pour les brochettes de viande et de légumes, les saucisses, les côtelettes de porc et d'agneau, le poulet en crapaudine, les cailles à la sauge, le filet de porc etc...

Sélecteur du programmateur de fin de cuisson

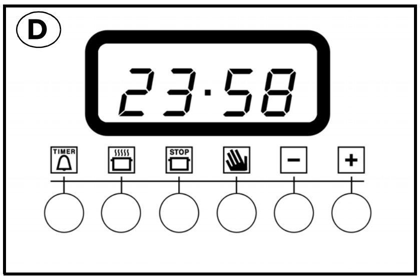


La minuterie de fin de cuisson est un dispositif très utile qui éteint automatiquement le four dès que le temps de cuisson préétabli est atteint dans une plage comprise entre une et 120 minutes. Pour utiliser la minuterie de fin de cuisson, remontez la sonnerie en tournant la manette (C) d'un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en revenant en arrière, programmez le temps de cuisson désiré en plaçant le chiffre correspondant au nombre de minutes sélectionné en face du repère fixe de la façade. À la fin du temps sélectionné, une sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

N.B. Après l'arrêt et pendant un laps de temps assez long, l'enceinte du four conserve une température proche de celle de la cuisson ; pour éviter de trop cuire ou de brûler des aliments, il est préférable de les sortir du four.

Attention : pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans le programmateur de fin de cuisson, amenez le repère du bouton en face du symbole fixe du bandeau. Quand le four est éteint, le programmateur de fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

Le programmateur de cuisson électronique



Il permet de programmer le four comme suit :

- début de cuisson différée avec durée prédéfinie ;
- début immédiat avec durée prédéfinie ;
- minuteur.

Fonction des boutons :

TIMER : minuteur heures, minutes

: durée de cuisson

STOP : fin de la cuisson

: commutation manuelle

– : programmation durée en moins

+ : programmation durée en plus

Réglage de l'horloge numérique

Après la mise sous tension ou après une coupure d'électricité l'afficheur clignote sur : **"0.00"**

- Appuyez sur la touche ( ) , puis (dans les 4 secondes qui suivent) réglez l'heure exacte avec les touches (–) et (+).

Pour augmenter le temps, appuyez sur la touche (+).

Pour diminuer le temps, appuyez sur la touche (–).

Pour les réglages ultérieures de l'heure répétez la phase ci-dessus :

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur se place automatiquement en position manuelle.

Remarque : pour revenir en fonctionnement manuel après une cuisson en "automatique", appuyez sur la touche .

Début immédiat avec durée prédéfinie

Sélectionnez la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10h00 et que vous désiriez effectuer une cuisson de 30 minutes qui s'échèvera à 13h00.

1. Amenez les manettes de commande du four en face du programme et de la température désirés (par exemple : four statique, 200°C)

2. Appuyez sur la touche ( ) , puis (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches (−) et (+)et sélectionnez la durée désirée. Pour une cuisson de 30 minutes ; L'afficheur indique:



4 secondes après avoir relâché la touche, l'heure courante réapparaît avec le symbole ( ) et le message " AUTO".

3. Appuyez sur les touches (STOP) puis sur les touches (−)et (+) sélectionnez l'heure de fin de cuisson désirée soit 13h00



4. Relâchez la touche ; au bout de 4 secondes, l'heure courante réapparaît.



L'inscription "**AUTO**" allumée rappelle que la durée et l'heure de fin de cuisson sont programmées en automatique. Le four s'allumera automatiquement à 12h30 et s'éteindra 30 minutes plus tard. Pour signaler que le four est allumé, une icône représentant une casserole reste affichée pendant toute la durée de la cuisson. En appuyant sur la touche ( ) à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée. En appuyant sur la touche (STOP), vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit ; l'intensité du son peut être modifiée sur le moment et pour les fois suivantes en appuyant sur la touche −. Pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur − et +.

Début immédiat avec durée prédéfinie

Pour un début de cuisson immédiat, ne programmez que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "début de cuisson différé avec durée prédéfinie").

Pour annuler une cuisson déjà programmée

appuyez sur la touche .

Fonction minuteur

La fonction minuteur permet de programmer le temps à partir duquel commence le compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni la mise en marche, ni l'extinction du four. Elle émet seulement un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé.

Appuyez sur la touche TIMER. Le symbole s'affiche:



À l'aide des touches −et +, sélectionnez le temps de cuisson désiré

Le compte à rebours commence à la seconde près quand on lâche la touche ; l'heure courante apparaît sur l'afficheur.



Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyez sur une touche quelconque (sauf touches −et+). Le symbole TIMER s'éteint.

Correction et annulation des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment en appuyant sur la touche correspondante et sur les touches −ou +.
- L'annulation de la durée de cuisson entraîne l'annulation automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas les temps de cuisson antérieurs à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

N.B. Après l'arrêt et pendant un laps de temps assez long, l'enceinte du four conserve une température proche de celle de la cuisson ; pour éviter de trop cuire ou de brûler des aliments, il est préférable de les sortir du four.

Tableau indicatif de cuisson

Programmation du sélecteur	Catégories d'aliments	Poids (Kg)	Position des niveaux	Temps de préchauffage (min.)	Programmation du bouton du thermostat C°	Durée de la cuisson (min.)
Cuisson statique naturelle	Agneau	1	3	9,5	180	95-100
	Rôti de porc	1	3	9,5	180	70-80
	Rôti de veau	1	3	10,5	200	140-150
	Omelettes	1	2	10,5	200	25-30
	Fruits	1	3	9,5	180	25-30
	Colin-Dorade-Turbot	1	3	9,5	180	20-25
	Pain normal	1	2-4 simult.	9,5	175	25-30
	Tourte	1	2	10,5	200	35-40
	Poisson d'eau douce	1	3	10,5	200	30
	Polenta	1	2	9,5	180	25-30
	Tarte aux fruits rouges	0,5	4	9,5	180	25-30
	Tarte à la ricotta	1	2	9,5	180	25-30
	Tourte garnie	0,5	4	9,5	180	60
	Légumes	0,5	2	9,5	180	35-40
Cuisson ventilée	Carré de porc	1	3	9	180	75-80
	Daube de bœuf	1	2	10	200	80
	Lapin au four	1	2	9,5	190	55-65
	Fougasse	1	2	10	200	25-30
	Omelettes	0,5	3	10	200	25
	Gambas au four	0,5	3	10	200	20-25
	Colin-Dorade-Turbot	1	2-4 simult.	7,5	150	25-30
	Pain normal	1	2-4 simult.	9	180	25-30
	Pain à la pomme de terre	1	3	9	180	20-25
	Pain jaune au safran	1	2	10	200	30-35
	Poisson d'eau douce	0,5	2	8,5	170	25-30
	Gratins de légumes	1	2-4 simult.	10	200	25-30
	Thon	1	2	9	175	20
	Tarte aux fruits	1,5	2	9	175	30-35
	Tartes salées	1	3-5 simult.	9	180	30-35
	Légumes au four	1	3-5 simult.	9	180	40
Cuisson au grill	Ailes de poulet	1	4-5 simult.	7	Max	25-30
	Côtelettes	0,8	3	7	Max	20-25
	Coquilles Saint-Jacques	0,5	3 o 4	7	Max	14-16
	Pommes de terre au four	1	3	7	Max	20-25
	Poisson d'eau douce	1	3 o 4	7	Max	25-30
	Tomates gratinées	0,5	2 o 3	7	Max	20
	Brochettes d'anguille	0,5	3	7	Max	20-25
	Brochettes de dinde	0,5	4	7	Max	20-25
Cuisson grill ventilé	Cuisses de poulet	1	4 o 5	11	220	20-25
	Travers de porc	0,5	4	15	Max	40-45
	Pintade	1,2	4	15	Max	30-35
	Dorade en paquet	1	3	8,5	200	20
	Poulet	1,5	3	15	Max	35-40
	Cailles	0,8	4	15	Max	30-35
	Salamelles	1	4	15	Max	20-25
	Légumes	1	4 o 5	15	Max	10-15

Remarque : les indications figurant dans le tableau correspondent à des essais de cuisson effectués par une équipe de cuisiniers professionnels. Elles sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées selon vos goûts.

Nettoyage et entretien du four

Attention

Avant toute opération d'entretien du four, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique en agissant sur l'interrupteur général.

– Les pièces en inox ou émaillées conserveront leur aspect d'origine si elles sont nettoyées avec de l'eau ou des produits spéciaux et soigneusement séchées.
– Évitez absolument d'utiliser une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre four. **Évitez également d'utiliser un nettoyeur à vapeur.**
– Les tâches pouvant apparaître au fond du four sont de différents types (jus, sucres, graisses et albumines) et sont toujours dues à des projections ou des débordements de nourriture Ces projections se produisent pendant la cuisson quand la température est trop élevée ; les débordements surviennent quand on utilise des récipients trop petits ou si on évalue mal les augmentations de volume que subissent les aliments en cours de cuisson. Ces deux problèmes peuvent être évités grâce à l'utilisation de récipients à bords hauts et de la lèchefrite du four. En ce qui concerne le nettoyage de la sole du four, nous vous conseillons de nettoyer les taches éventuelles quand le four est encore tiède ; plus le nettoyage est retardé, plus les tâches seront difficiles à enlever.

Nettoyage de la porte du four

– Le nettoyage interne et externe de la porte doit être effectué quand le four est complètement froid, avec de l'eau chaude et sans chiffon rugueux. Nettoyez les vitres avec un détergent approprié.
– Pour les parties émaillées comme pour l'enceinte du four, utilisez de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.

Remplacement de l'ampoule du four

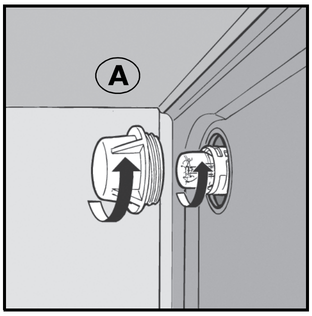
Les fours Franke sont munis d'une ampoule ronde placée à l'arrière, en haut et à gauche de l'enceinte.
S'il est nécessaire de remplacer l'ampoule interne du four, procédez comme suit :

- coupez l'alimentation de l'appareil en agissant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le raccordement de l'appareil ou débranchez le cordon d'alimentation s'il est accessible.
- dévissez la calotte de protection en verre (A).
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une autre résistante aux hautes températures (300°C) présentant les caractéristiques suivantes :

  Tension : **220/230V - 50Hz**

  Puissance : **15W**

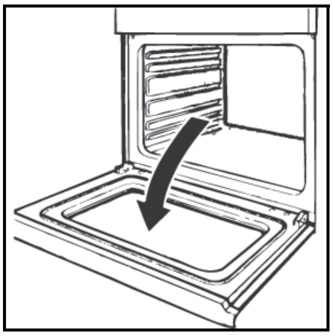
  Douille : **(E14) miniature**
- Replacez le couvercle de protection en verre (A) et rebranchez l'appareil.

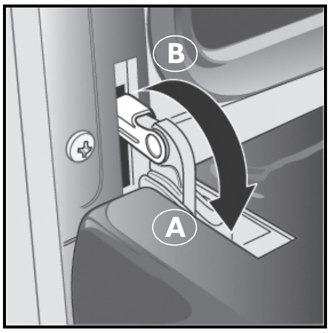


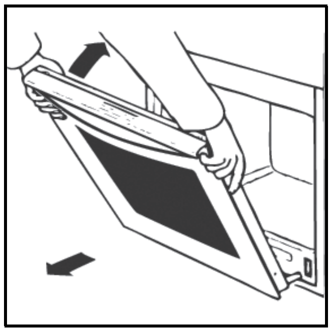
Comment retirer la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de retirer la porte en démontant les charnières de la manière suivante :

– Les charnières (A) sont munies de deux pontets mobiles (B). Soulevez le pontet (B) pour bloquer la charnière dans son siège.
– Soulevez ensuite la porte et sortez-la en la tirant vers l'extérieur ; pour réaliser cette opération, saisissez la porte par les côtés, près des charnières.
– Pour remettre la porte, commencez par introduire les charnières dans les rainures correspondantes.
– Enfin, avant de fermer la porte, n'oubliez pas de faire tourner les deux pontets mobiles (B) qui ont servi à accrocher les deux charnières.

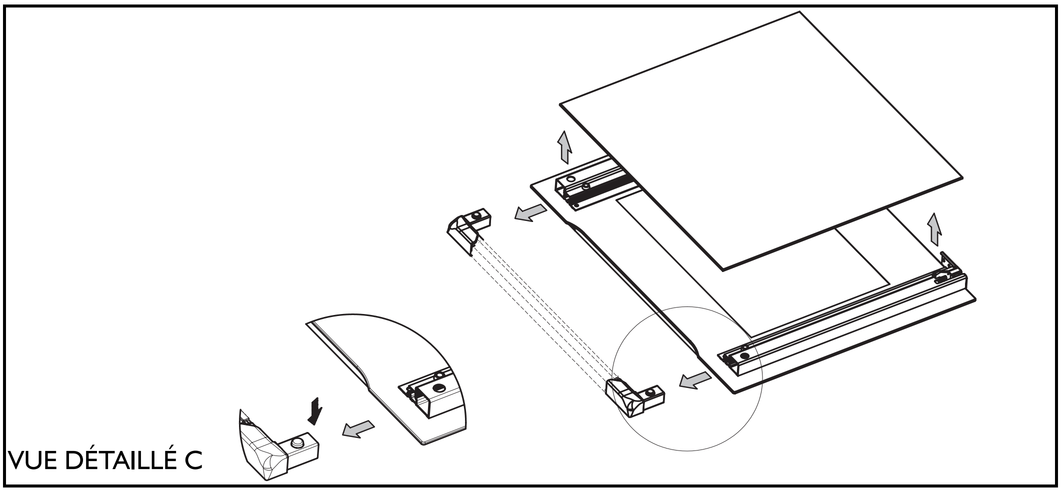






Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de retirer la vitre intérieure de la porte en procédant de la manière suivante :

– ouvrez entièrement la porte du four
– sortez les deux extrémités supérieures de la porte à l'aide des boutons spéciaux (voir schéma détaillé C).
– enlevez la vitre intérieure.



Quand le nettoyage est terminé, remontez la vitre intérieure de la porte en veillant à enfiler le bas de la vitre sous les languettes situées en bas de la porte et à la poser sur les pieds en caoutchouc spéciaux. Réintroduisez les deux extrémités ce qui doit déclencher le déclic du bouton.

Attention

– Ne lavez pas les pièces démontées au lave vaisselle.
– Pendant le remontage de la vitre interne, assurez-vous que le côté sérigraphié (vernis opaque) est tourné vers le bas.

N'utilisez jamais l'appareil sans avoir auparavant complètement réinstallé la vitre interne.

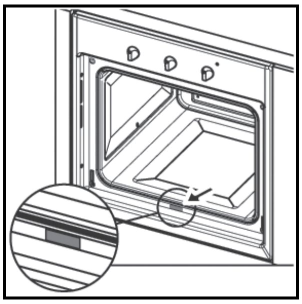
Assistance technique

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le Service Après-vente indiqué dans la liste jointe.
Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.

Indiquez :

– le type d'anomalie ;
– Le modèle de l'appareil (Art.) ;
– le numéro de série (S.N.) ;

Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.



Consignes de sécurité

Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :

- adressez-vous exclusivement à un service après-vente agréé
- exigez toujours des pièces détachées d'origine
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel ; n'en modifiez pas les caractéristiques.
- la plaquette signalétique indique le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions.
- La sécurité électrique ne peut être garantie que si l'appareil est relié à une prise de terre efficace et conforme aux normes en vigueur.
- **Ne touchez pas les éléments chauffants ni aucune partie de la porte du four pendant le fonctionnement car ils atteignent des températures élevées. Tenez les enfants à l'écart.**

Empêchez les enfants d'entrer en contact avec :

- les sélecteurs et l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- l'appareil pendant le fonctionnement et tout de suite après l'arrêt du four qui est encore très chaud ;
- le four inutilisé (dans ce cas, protégez les pièces dangereuses).

Évitez les situations suivantes :

- toucher l'appareil avec une partie du corps humide ;
- utiliser l'appareil pieds nus ;
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ;
- les opérations impropres ou dangereuses ;
- obstruer les bouches d'aération ou d'évacuation de la chaleur ;
- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes du four ;
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil) ;
- l'utilisation du four comme «vide-poches» ;
- l'utilisation de liquides inflammables à proximité de l'appareil ;
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges ;
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.

Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

- installation (suivez les instructions du fabricant) ;
- doute sur le fonctionnement ;
- remplacement de la prise pour incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

Adressez-vous à un service après-vente agréé par le fabricant dans les cas suivants :

- tout de suite après avoir déballé l'appareil, si vous avez un doute sur son état ;
- remplacement ou détérioration du cordon d'alimentation ;
- panne ou dysfonctionnement exigeant des pièces détachées d'origine.

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes :

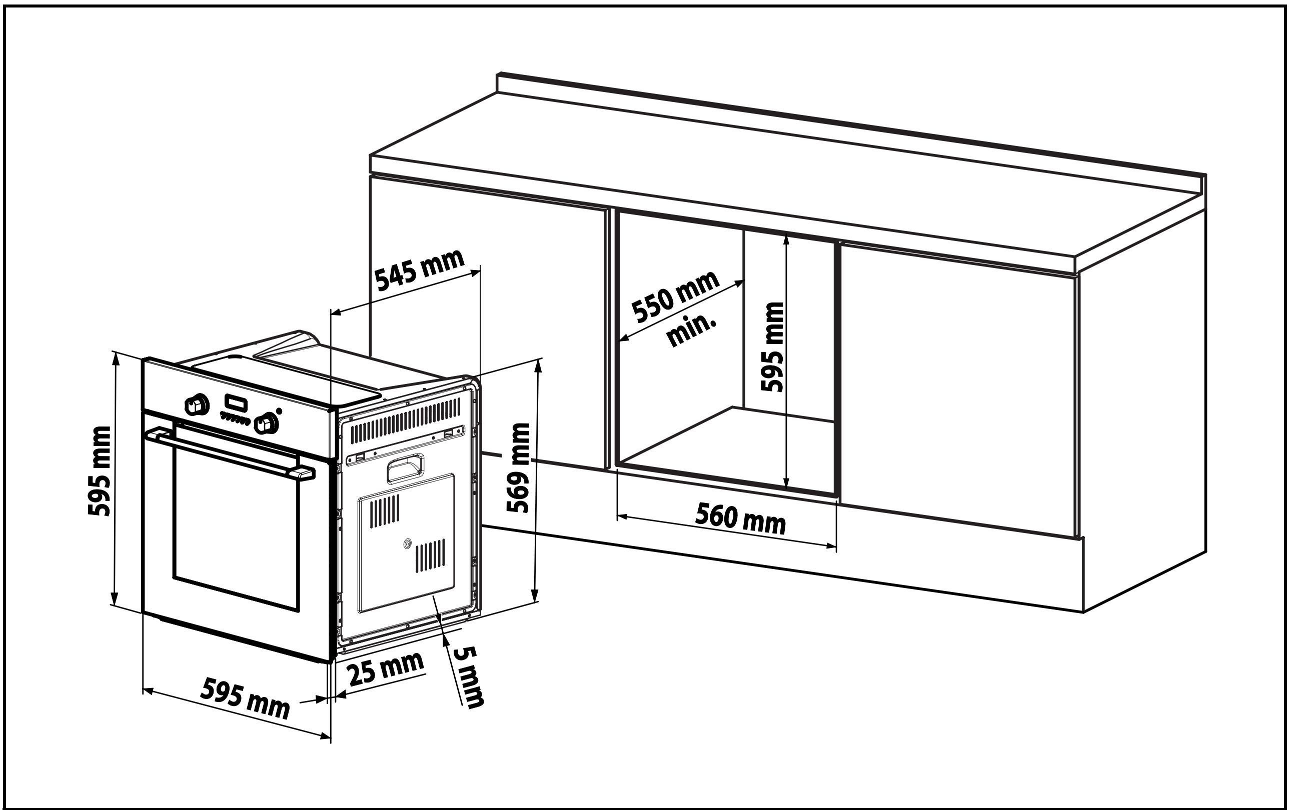
- cuisez uniquement des aliments et n'effectuez aucune autre opération ;
- avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ou en cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil du réseau électrique ;
- utilisez des gants pour introduire les récipients dans le four ou les en sortir ;
- la sortie d'air peut rendre l'extrémité de la poignée de la porte plus chaude : saisissez-la toujours par le milieu ;
- contrôlez toujours que le bouton est en position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé ;
- si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, déconnectez-le du réseau électrique.

• La responsabilité du fabricant est dégagée dans les cas suivants : mauvaise installation, usages impropres, erronés ou déraisonnables.

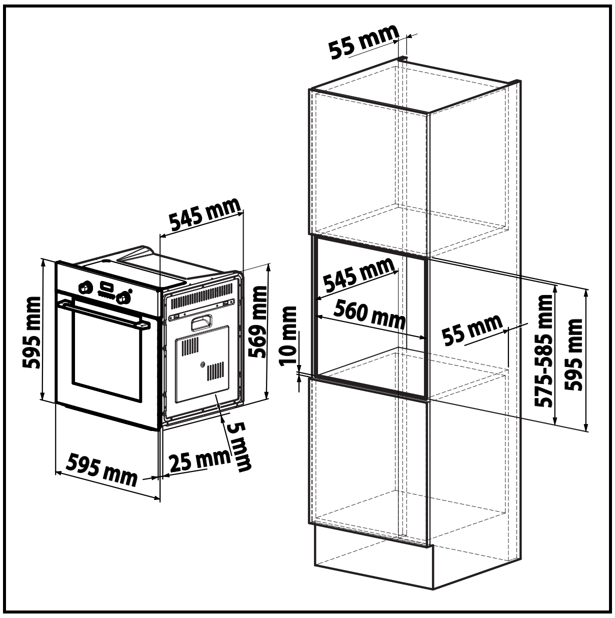
Installation

Important : l'installation doit être réalisée conformément aux normes et aux règlements en vigueur. Elle doit être effectuée exclusivement par un professionnel qualifié et agréé.

Remarques sur les caractéristiques du meuble

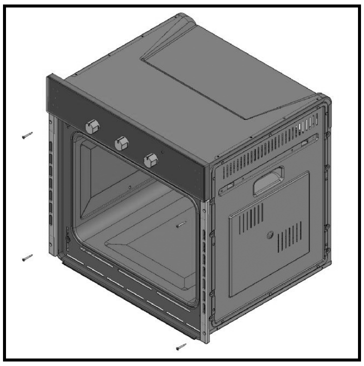


Dans les meubles encastrés, les composants (matières plastiques ou bois plaqué) doivent être maintenus avec une colle résistant à la chaleur (max. 100°C). Des matériaux et des colles non adéquats pourraient produire des déformations et la séparation des pièces. Le meuble doit permettre le passage libre des connexions électriques. Le meuble dans lequel le four est encastré doit être suffisamment résistant pour supporter le poids de l'appareil.
Le four doit être installé de manière sûre à l'endroit prévu. Le four peut être encastré dans un meuble en colonne ou sous la surface d'un meuble modulaire en garantissant toujours une aération suffisante.

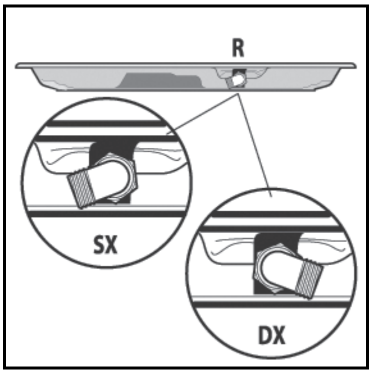


Conseils de montage

Introduisez l'appareil dans le compartiment ; fixez le corps de l'appareil au meuble à l'aide des 4 vis fournies, en utilisant les orifices réalisés sur les côtés.



Pour une insertion sous un plan de cuisson, tournez auparavant vers la droite ou vers la gauche le raccord du plan (R) pour permettre une bonne insertion du four.

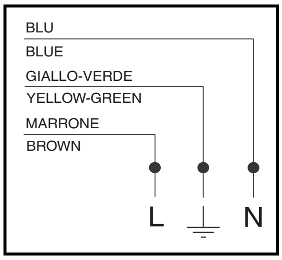


Branchement au secteur

Le four FRANKE est équipé d'un câble d'alimentation tripolaire à terminaux libres.

Si le four doit rester connecté en permanence au réseau d'alimentation, installez un dispositif de protection ayant une ouverture des contacts adéquate (minimum 3 mm), qui assure la déconnexion complète de l'appareil en cas de surtension de catégorie III. Assurez-vous que :

a) la fiche et la prise sont adaptées pour un courant de 16A
b) l'une et l'autre sont facilement accessibles et placées de façon à ce qu'aucune partie sous tension ne puisse être atteinte lors de l'insertion ou du retrait de la fiche
c) la fiche peut être introduite sans difficulté
d) une fois la fiche insérée, le four ne repose pas sur celle-ci lorsque vous l'installez dans le meuble
e) les terminaux de deux appareils différents ne sont pas connectés à la même fiche
f) le cordon d'alimentation est remplacé, en cas de besoin, par un modèle de 3 x 1,5 mm^2 de type H05VV-F
g les polarités de branchement des terminaux libres sont scrupuleusement respectées (Marron=Phase Bleu=Neutre JauneVert=Terre)



N.B : assurez-vous que les caractéristiques de la ligne électrique de votre habitation (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de votre four FRANKE.

Données techniques

Dimensions utiles du four :
largeur 440 mm
profondeur 415 mm
hauteur 312 mm

Volume utile du four:
litres 57

Consommation (fonction statique) :
montée à 175°C : kWh 0,32
maintient à 175°C : kWh 0,62
consommation totale : kWh 0,94

Consommation (fonction ventilée) :
montée à 200°C : kWh 0,42
maintient à 200°C : kWh 0,77
consommation totale : kWh 1,19

Tension et fréquence d'alimentation :
230V ~ 50Hz

Puissance totale et portée du fusible :
2,300kW - 16A

Puissance résistance :
voûte W 1.000
sole W 1.250
Gril 2 250 W
Ventilateur électrique 30 W
Ampoule d'éclairage du four W 15 x 1
Ventilateur tangentiel W 15

Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :

– 90/396/CEE (Gaz) ;
– 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse tension);
– 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) ;
– 93/68/CEE du 22/07/93

INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

conformément au décret loi du 25 juillet, n° 15 "Mise en oeuvre des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction et à l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et à la mise au rebut des déchets"

Le symbole présent sur l'appareil, représentant un conteneur barré, indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit faire l'objet d'une collecte séparée par rapport aux autres déchets.

Par conséquent, l'utilisateur devra remettre l'appareil arrivé en fin de vie à un centre approprié, chargé de la collecte des déchets électriques et électroniques, ou le remettre à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison de un pour un.



Le tri sélectif réalisé de manière appropriée en vue du recyclage, du traitement et la mise au rebut de manière compatible avec l'environnement, contribue à éviter toute conséquence négative pour l'environnement et la santé, et favorise en outre le recyclage du matériel dont se compose l'appareil.

La mise au rebut non conforme de l'appareil par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives énoncées dans le décret-loi n° 22/1997" (article 50 et suivants du décret loi n°22/1997).

Inhalt

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt von Franke gewählt haben.
Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie bitten, die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Hinweise und Ratschläge sorgfältig durchzulesen. Das wird Ihnen den Gebrauch erleichtern und die Langlebigkeit des Gerätes erhalten. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, müssen Sie das leere Gerät bei offener Tür und auf Höchsttemperatur eingestelltem Temperaturregler mindestens 40 Minuten lang aufheizen. Sorgen Sie dabei für eine gute Raumbelüftung.
Der Geruch, der während dieses Vorgangs wahrzunehmen ist, entsteht durch das Verdampfen der zum Schutz des Gerätes für den Zeitraum zwischen Herstellung und Installation verwendeten Substanzen. Nach diesem ersten Aufheizen können Sie Ihren Backofen benutzen.

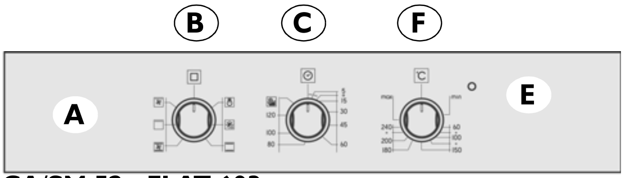
Tipps

Damit Ihre Rezepte optimal gelingen, sollten Sie die Speisen nie in den kalten Ofen stellen, sondern warten, bis dieser die eingestellte Temperatur erreicht hat.
Stellen Sie Auflauf- oder Backformen nie direkt auf den Boden des Ofens, sondern immer auf einen/s der mitgelieferten Roste bzw. Backbleche (Fettpfannen), die in eine der fünf verfügbaren Einschubleisten eingesetzt werden müssen, damit die Emaillebeschichtung des Ofeninneren nicht zerkratzt wird.
Kleiden Sie die Ofenwände nie mit Alufolie aus und decken Sie vor allem den Boden nicht mit Alufolie ab.
Lassen Sie eventuell erforderliche Reparaturen ausschließlich von einem Fachmann ausführen.
Wenden Sie sich an die nächste Franke-Kundendienststelle. Verlangen Sie immer die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Obwohl Ihr Franke-Backofen mit einer leicht zu reinigenden Spezial-Emaillebeschichtung ausgekleidet ist, sollten Sie ihn stets sauber halten und vermeiden, dass Rückstände bzw. Verschmutzungen anbacken und sich einbrennen.
Sollte der Backofen mit selbstreinigenden Paneelen ausgestattet sein, so müssen diese mit Wasser und Seife gereinigt werden (siehe Reinigungsanleitung).
Hinweis: - Lesen Sie vor dem Einschalten des Backofens die Hinweise zur Benutzung des Timers durch (siehe seite 43).

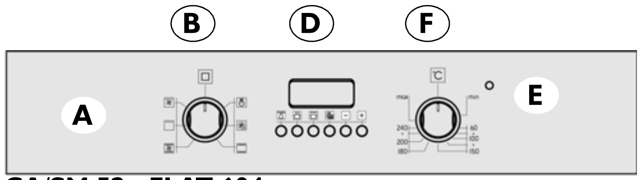
- Ist der Backofen mit einer Gar- oder Abschaltautomatik ausgestattet, müssen Sie zur Aktivierung der manuellen Bedienung zuerst die Option „manuell“ wählen. Sie erkennen diese Option an dem Symbol .

Aus der Nähe betrachtet

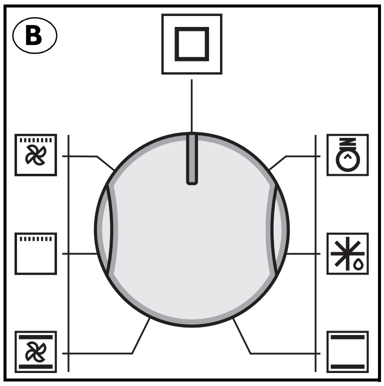
(A) Bedienfeld



CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604



(B) Programmwahlschalter

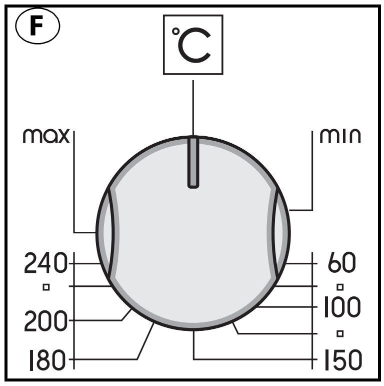
Der Programmwahlschalter dient zur Wahl der Betriebsart Ihres Backofens, je nach gewünschter Garart. Sobald der Schalter auf eines der vorhandenen Programme gedreht wird, schaltet sich die Innenbeleuchtung ein und zeigt damit an, dass der Backofen in Betrieb ist.

(C) Kurzzeitwecker / (D) Programmschalter

(siehe seite 43)
Franke-Backöfen sind mit unterschiedlichen Systemen für die Garzeitkontrolle und -verwaltung ausgestattet. Auf seite 43 finden Sie ausführliche Informationen zu jedem einzelnen System. Stellen Sie fest, über welches System Ihr Ofen verfügt und lesen Sie die entsprechenden Anleitungen zum korrekten Gebrauch aufmerksam durch

(E) Thermostat-Kontrollleuchte

Zeigt mit dem Symbol °C an, dass die elektrischen Heizelemente in Betrieb sind. Sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, und leuchtet wieder auf, wenn der Ofen nachheizt. Anhand dieser Kontrollleuchte können Sie jederzeit sofort feststellen, ob die zum Einschieben des Gargutes erforderliche Temperatur erreicht ist.

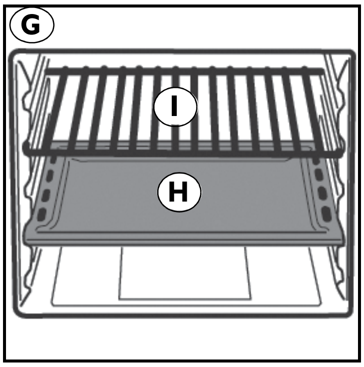


(F) Temperaturregler (Thermostat)

Mit diesem Schalter lässt sich die für das Rezept geeignete Temperatur wählen. Diese bleibt während des gesamten Garvorgangs konstant. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drehen Sie den Schalter nach rechts, bis er auf die entsprechende Zahl zeigt. Die Höchsttemperatur beträgt ca. 260 °C.

(G) Einschubschienen für Fettpfannen und Roste

Mit Hilfe der Einschubebenen können Sie die Roste und die Fettpfannen in fünf vorgegebenen Höhen (von 1 bis 5, von unten nach oben) korrekt positionieren. In der Garzeittabelle mit Richtwerten (seite 45) finden Sie Angaben zur idealen Einschubhöhe für die diversen Speisen.



(H) Fettpfanne

Die Fettpfanne dient normalerweise zum Auffangen von Bratensaft oder direkt zum Garen von Speisen. Falls Sie die Fettpfanne nicht benötigen, sollten Sie sie aus dem Backofen nehmen. Sie ist aus emailliertem Stahl vom Typ “AA” und für Lebensmittelzwecke geeignet.

(I) Rost

Auf den Rost können Sie Ihre Auflaufformen, Backformen und andere Behälter stellen. Ebenso können Sie auf dem Rost mit den Funktionen Grillen und Umluftgrill Fleisch und Fisch grillen, Brot rösten usw.

Wie benutze ich meinen Ofen

Dieser Backofen vereint alle Vorzüge herkömmlicher Backöfen mit "Ober- und Unterhitze" mit denen der modernen "gebläseunterstützen" Umluftöfen. Ein extrem vielseitiges, sicheres und einfach zu bedienendes Gerät mit 5 verschiedenen Garmethoden. Die Garprogramme und die gewünschte Temperatur werden mit den Drehschaltern (B) und (F) auf dem Bedienfeld eingestellt. Damit Sie Ihren Franke-Backofen auch optimal nutzen können, lesen Sie bitte unbedingt die Tabelle mit den Garzeit-Richtwerten auf seite 45.

Luftkühlung

Zum Senken der Temperatur von Tür, Bedienfeld und Gerätewänden ist der Backofen mit einem Gebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß wird. Bei eingeschaltetem Gebläse können Sie die zwischen Backofenfront und Backofentür austretende Luft deutlich spüren. Selbstverständlich wurde bei der Planung darauf geachtet, dass sich das Betriebsgeräusch und der Luftstrom des Gebläses nicht störend auf die Küchenumgebung auswirken.

Zum wirksamen Schutz der Küchenmöbel bleibt das Gebläse so lange eingeschaltet, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofeninnenbeleuchtung

Auf dieser Position schaltet sich nur die Backofeninnenbeleuchtung ein, der Backofen heizt sich nicht auf. Die Innenbeleuchtung erleichtert das Reinigen des Garraums des ausgeschalteten Backofens.

Garprogramme

Auftauen

Die Auftaufunktion wird eingeschaltet, indem man den Programmwahlschalter auf das Symbol ( ) schaltet.
In diesem Fall wird die die Speisen umgebende Luft durch den eingebauten Motor umgewälzt, wodurch der natürliche Auftauvorgang beschleunigt wird.

Ober- und Unterhitze

Der Temperaturregler (F) muss zwischen 50 °C und Max (260 °C) stehen.
Die Beheizung erfolgt sowohl von oben (oberes Heizelement) als auch von unten (unteres Heizelement). Das herkömmliche Garen mit Ober- und Unterhitze ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Speisen, allerdings kann nur eine Einschubebene genutzt werden.

Heißluft

Der Temperaturregler (F) muss zwischen 50 °C und Max (260 °C) stehen.
Mit dieser Funktion schalten Sie zusätzlich zum oberen und unteren Heizelement auch das Gebläse im Ofen ein.
Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung werden die Speisen rundum gegart und gebräunt. Sie können auch unterschiedliche Speisen zusammen garen, dabei können allerdings nur 2 Einschubebenen gleichzeitig benutzt werden.

Grillen

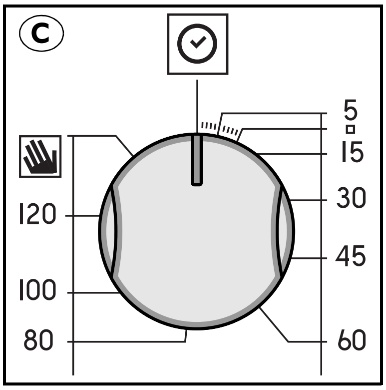
Der Temperaturregler (F) muss normalerweise auf Max (260 °C) stehen, für langsameres Grillen können Sie aber auch eine niedrigere Temperatur einstellen.
Das Grillelement an der Oberseite des Backofens schaltet sich ein. Das schnelle Garen der Oberfläche durch Infrarotstrahlen sorgt dafür, dass das Innere des Grillgutes zart bleibt. Mit dem Grill können Sie auch in ganz kurzer Zeit bis zu 9 Brotscheiben rösten. Aus Sicherheitsgründen ist das Grillen nur bei komplett geschlossener Backofentür möglich.
Hinweis: Das Grillelement wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie es beim Hantieren mit dem Grillgut nicht versehentlich berühren. Die Öffnung des Backofen ist so gebaut, dass die Hände des Benutzers weitestgehend geschützt sind.

Heiß-/Umluftgrill

Der Temperaturregler (F) muss normalerweise auf Max (260 °C) stehen, für langsameres Grillen können Sie aber auch eine niedrigere Temperatur einstellen.

Mit dieser Funktion schalten Sie das Grillelement an der Oberseite des Backofens und das Gebläse ein. Die einseitige Wärmestrahlung des Grillelementes wird durch die Heißluftumwälzung im Ofeninneren ergänzt. Dadurch wird die Oberfläche des Grillgutes vor dem Verbrennen geschützt, und die Hitze kann besser in das Grillgut eindringen. Die Funktion Umluftgrill eignet sich hervorragend zum Grillen von Fleisch-Gemüse-Spießen, Würstchen, Schweinerippchen, Lammkoteletts, plattgedrücktes Huhn, Wachteln mit Salbei, Schweinefilets usw.

Drehschalter des Kurzzeitweckers mit Abschaltautomatik

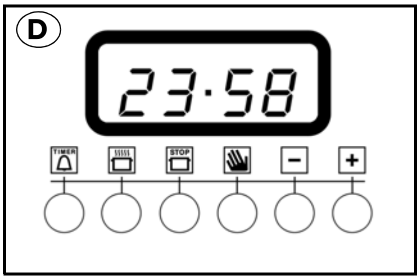


Der Kurzzeitwecker ist eine nützliche Einrichtung, die den Backofen nach einer bestimmten im Bereich von einer bis 120 Minuten einstellbaren Zeitspanne automatisch abschaltet. Zum Gebrauch des Kurzzeitweckers ziehen Sie die Klingel durch eine fast vollständige Drehung des Schalters (C) nach rechts auf. Drehen Sie anschließend den Schalter des Kurzzeitweckers zurück, bis die Markierung der Bedienblende den gewünschten Minuten entspricht. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt die Klingel, und der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Hinweis: Nach dem Ausschalten behält der Backofen noch längere Zeit eine Temperatur, die nur knapp unter der eingestellten Gartemperatur liegt. Um ein übermäßiges Garen oder Verbrennen der Speisen zu vermeiden, sollten Sie diese deshalb aus dem Backofen nehmen.

Achtung: Soll der Backofen im Handbetrieb ohne Abschaltautomatik benutzt werden, drehen Sie die Markierung auf dem Drehschalter auf das entsprechende Symbol auf der Bedienblende. Wenn der Backofen abgeschaltet ist, kann der Programmschalter der Garzeit wie ein normaler Kurzzeitwecker verwendet werden.

Elektronischer Garzeitprogrammierer



Erlaubt die folgenden Programmierungen:

- Zeitversetzter Start mit vorgegebener Garzeitdauer,
- sofortiger Start mit vorgegebener Garzeitdauer,
- Kurzzeitwecker.

Funktion der Tasten:

TIMER : Kurzzeitwecker Stunden, Minuten

: Garzeitdauer

STOP : Garzeitende

: Manuelles Umschalten

− : Zeit zurück stellen

+ : Zeit vor stellen

Einstellen der Digitaluhr

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt am Display die Anzeige: **“0.00”**

- Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann (binnen 4 Sekunden) mit den Tasten − und + die genaue Uhrzeit ein.

Mit der Taste + wird die Zeit erhöht.

Mit der Taste − wird die Zeit verringert.

Für eventuelle Neueinstellungen der Uhrzeit gehen Sie ebenso vor:

Manueller Betrieb

Nach der Einstellung der Uhrzeit schaltet sich die Digitaluhr automatisch auf Handbetrieb.

Hinweis: Drücken Sie die Taste , um nach jedem “automatischen“ Garen wieder auf Handbetrieb zurückzuschalten.

Zeitversetzter Start mit vorgegebener Garzeitdauer

Stellen Sie Garzeitdauer und -ende ein. Nehmen wir an, das Display zeigt 10.00 Uhr an und Sie wünschen eine Garzeit von 30 Minuten, die um 13.00 Uhr endet.

1. Drehen Sie den Wählschalter auf das Programm und die gewünschte Temperatur (zum Beispiel: Ober- und Unterhitze, 200 °C)

2. Drücken Sie die Taste und stellen Sie anschließend (innerhalb von 4 Sekunden) mit den Tasten [−] und [+] die gewünschte Zeitdauer ein. Angenommen, Sie wollen 30 Minuten garen. Auf dem Display erscheint:



4 Sekunden nach Loslassen der Taste erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit mit dem Symbol und der Meldung **"AUTO"**.

3. Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann mit den Tasten [−] und [+] das gewünschte Ende der Garzeit ein, nehmen wir 13.00 Uhr an



4. 4 Sekunden nach Loslassen der Taste erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit:



Das Aufleuchten der Meldung **"AUTO"** weist darauf hin, dass die Garzeitdauer und das Garzeitende mit der Automatikfunktion programmiert sind. Der Backofen schaltet sich jetzt automatisch um 12.30 Uhr ein und nach 30 Minuten wieder ab. Für die gesamte Garzeit zeigt der Kochtopf auf der Bedienblende an, dass der Ofen eingeschaltet ist. Zu jeder Zeit können Sie mit der Taste die eingestellte Garzeitdauer oder mit der Taste das Garzeitende abrufen.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal, dessen Lautstärke sich während des Alarms durch Drücken der Taste [−] verändern lässt. Zum Ausschalten des Alarms können Sie jede beliebige Taste außer den Tasten [−] und [+] drücken.

Sofortiger Start mit vorgegebener Garzeitdauer

Wenn Sie nur die Garzeitdauer programmieren (Punkte 1 und 2 des Abschnitts "Zeitlich versetzter Start mit vorgegebener Garzeitdauer"), setzt das Garen sofort ein.

Löschen eines bereits programmierten Garprogramms

Drücken Sie die Taste .

Kurzzeitwecker

Bei Verwendung als Kurzzeitwecker wird eine Zeit eingestellt, ab der der Countdown einsetzt. Die Funktion schaltet den Ofen weder ein noch aus, nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt jedoch ein akustisches Signal.
Drücken Sie die Taste TIMER, auf dem Display erscheint:



Stellen Sie mit den Tasten [−] und [+] die gewünschte Zeit ein.
Nach dem Loslassen der Taste beginnt der Countdown genau zur eingestellten Zeit und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das sich durch Drücken einer beliebigen Taste (mit Ausnahme der Tasten [−] e [+]) abstellen lässt, wodurch das Symbol TIMER erlischt.

Daten ändern oder löschen

- Die eingestellten Daten lassen sich jederzeit ändern. Drücken Sie dazu die betreffende Taste und die Taste [−] oder [+].
- Durch Löschen der Garzeitdauer wird automatisch auch das Garzeitende gelöscht und umgekehrt.
- Beim programmierten Backofenbetrieb akzeptiert das Gerät kein Garzeitende, das vor dem vom Gerät vorgeschlagenen Garzeitbeginn liegt.

Hinweis: Nach dem Ausschalten behält der Backofen noch längere Zeit eine Temperatur, die nur knapp unter der eingestellten Gartemperatur liegt. Um ein übermäßiges Garen oder Verbrennen der Speisen zu vermeiden, sollten Sie diese deshalb aus dem Backofen nehmen.

Garzeittabelle mit Richtwerten

Einstellen der Wahlschalter	Art der Speisen	Gewicht (kg)	Einschub-ebene	Vorheizdauer (min.)	Einstellung des Tempera-turreglers C°	Garzeit-dauer (min.)
Ober- und Unterhitze	Lamm	1	3	9,5	180	95-100
	Schweinebraten	1	3	9,5	180	70-80
	Kalbsbraten	1	3	10,5	200	140-150
	Omelett	1	2	10,5	200	25-30
	Obst	1	3	9,5	180	25-30
	Seehecht / Goldbrasse /	1	3	9,5	180	20-25
	Steinbutt	1	2-4 Beh.	9,5	175	25-30
	Brot	1	2	10,5	200	35-40
	Pasteten	1	3	10,5	200	30
	Süßwasserfisch	1	2	9,5	180	25-30
	Polenta	0,5	4	9,5	180	25-30
	Kuchen mit Waldbeeren	1	2	9,5	180	25-30
	Käsekuchen	0,5	4	9,5	180	60
	Tortenböden	0,5	2	9,5	180	35-40
	Gemüse					
Heißluft	Schweinerücken	1	3	9	180	75-80
	Kalbsbraten	1	2	10	200	80
	Ofengebackenes Kaninchen	1	2	9,5	190	55-65
	Fladenbrot	1	2	10	200	25-30
	Omelett	0,5	3	10	200	25
	Überbackene Garnelen	0,5	3	10	200	20-25
	Seehecht / Goldbrasse /	1	2-4 Beh.	7,5	150	25-30
	Steinbutt	1	2-4 Beh.	9	180	25-30
	Brot	1	3	9	180	20-25
	Kartoffelbrot	1	2	10	200	30-35
	Gelbes Safranbrot	0,5	2	8,5	170	25-30
	Süßwasserfisch	1	2-4 Beh.	10	200	25-30
	Gemüseauflauf	1	2	9	175	20
	Tunfisch	1,5	2	9	175	30-35
	Obstkuchen	1	3-5 Beh.	9	180	30-35
	Gemüsekuchen	1	3-5 Beh.	9	180	40
	Ofengemüse					
Grillen	Hähnchenflügel	1	4-5 Beh.	7	Max	25-30
	Koteletts	0,8	3	7	Max	20-25
	Jakobsmuscheln	0,5	3 oder 4	7	Max	14-16
	Ofenkartoffeln	1	3	7	Max	20-25
	Süßwasserfisch	1	3 oder 4	7	Max	25-30
	Überbackene Tomaten	0,5	2 oder 3	7	Max	20
	Aalspießchen	0,5	3	7	Max	20-25
	Putenspießchen	0,5	4	7	Max	20-25
Heiß-/ Umluftgrill	Hähnchenschlegel	1	4 oder 5	11	220	20-25
	Schweinerippchen	0,5	4	15	Max	40-45
	Perlhuhn	1,2	4	15	Max	30-35
	Foliengebackene Brasse	1	3	8,5	200	20
	Pollo	1,5	3	15	Max	35-40
	Wachteln	0,8	4	15	Max	30-35
	Schweinswürstchen	1	4	15	Max	20-25
	Gemüse	1	4 oder 5	15	Max	10-15

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle sind das Ergebnis von Garzeitproben, die von einem Profi-Küchenteam durchgeführt wurden. Dabei handelt es sich um Richtwerte, die sich je nach Geschmack verändern lassen.

Reinigung und Pflege des Backofens

Wichtig

Ziehen Sie vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten am Backofen immer den Netzstecker oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Stromnetzes ab.

– Die emaillierten Teile und die Edelstahlflächen bleiben wie neu erhalten, wenn Sie dieselben sorgfältig mit Wasser oder Spezialreinigungsmitteln säubern und sorgfältig nachtrocknen.
– Vermeiden Sie unbedingt Metallschwämme oder Stahlwolle, Chlorwasserstoffsäure oder andere Produkte/Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können. **Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**
– Flecken unterschiedlicher Zusammensetzung (Soßen, Zucker, Eiweiß und Fett), die sich am Backofenboden bilden können, stammen immer von spritzenden oder überlaufenden Speisen. Spritzer bilden sich während des Garvorgangs aufgrund zu hoher Temperaturen, während die Speisen überlaufen, wenn zu kleine Formen gewählt oder das Aufgehen der Speisen während des Garens falsch berechnet wurde. Beide Unannehmlichkeiten lassen sich durch den Gebrauch von hochwandigem Geschirr oder den Einsatz der mitgelieferten Fettpfanne vermeiden. Für die Reinigung des Backofen-Innenraums empfehlen wir Ihnen, eventuelle Flecken bei lauwarmer Backofentemperatur zu entfernen. Je länger Sie mit dem Reinigen warten, desto schwieriger gestaltet sich das Entfernen der Flecken.

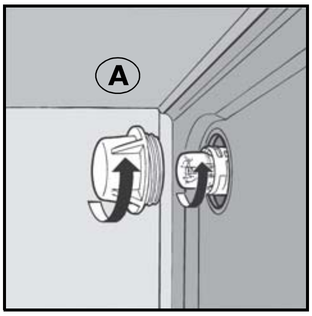
Reinigung der Backofentür

– Reinigen Sie die Backofentür von innen und außen, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie dazu warmes Wasser und weiche Reinigungstücher. Reinigen Sie das Fenster mit geeigneten Reinigungsmitteln.
– Verwenden Sie für die emaillierten Teile und den Garraum nur warmes Wasser und meiden Sie Scheuermittel.

Auswechseln der Backofenlampe

Franke-Öfen sind mit einer runden Lampe ausgestattet, die links oben an der Rückwand des Garraums angebracht ist.
Falls eine der Glühbirnen ausgewechselt werden muss, gehen Sie wie folgt vor:

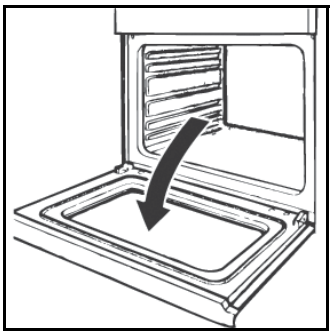
- Schalten Sie das Gerät mit dem allpoligen Schalter für den elektrischen Anschluss an das Stromnetz aus oder ziehen Sie den Netzstecker, falls dieser zugänglich ist.
- Schrauben Sie die Schutzabdeckung aus Glas (A) ab.
- Schrauben Sie die Glühlampe heraus, und ersetzen Sie diese mit einer entsprechend hitzebeständigen Glühlampe (300 °C) mit folgenden Leistungsdaten:
  Spannung: **220-230 V / 50 Hz**
  Leistung: **15 W**
  Gewinde: **klein (E14)**
- Schrauben Sie die Schutzabdeckung aus Glas (A) wieder ein und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

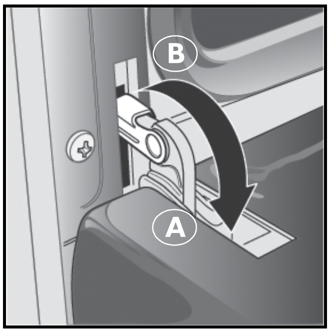


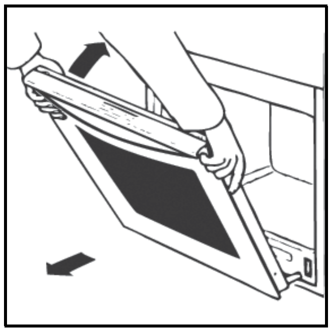
Ausbau der Backofentür

Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofentür ausbauen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

– Die Scharniere (A) verfügen über zwei bewegliche Klappen (B). Nach dem Anheben der Klappen (B) lassen sich die Scharniere aus ihrem Sitz ziehen.
– Heben Sie jetzt die Tür nach oben an und ziehen Sie sie nach vorne heraus. Fassen Sie dazu die Backofentür seitlich neben den Scharnieren.
– Um die Backofentür wieder einzusetzen, schieben Sie zuerst die Scharniere in die vorgesehenen Schlitze.
– Vergessen Sie nicht, die beweglichen Klappen (B), die die beiden Scharniere blockieren, wieder anzulegen, bevor Sie die Backofentür schließen.

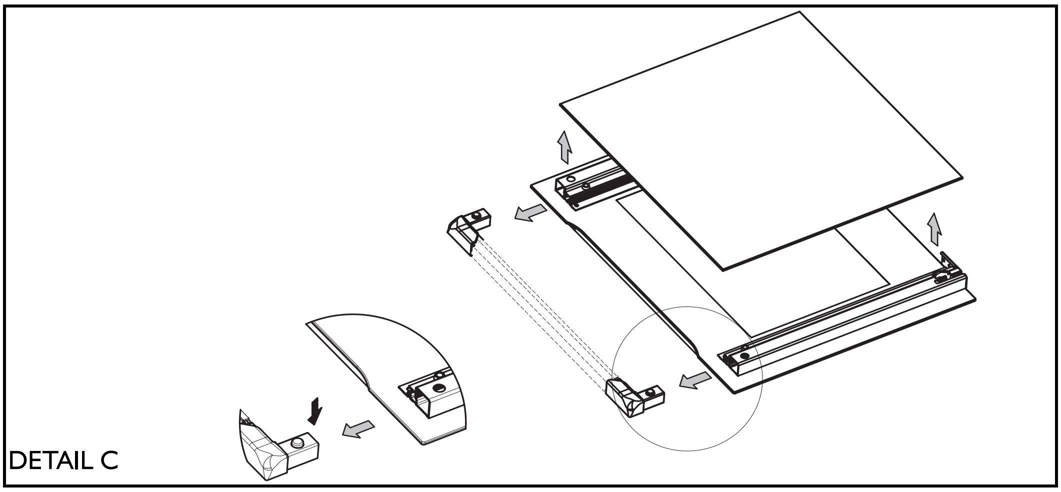






Zur Reinigung lässt sich die Innenscheibe der Backofentür entfernen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

– Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
– Ziehen Sie die beiden Endstücke an den oberen Türecken heraus und drücken Sie dazu die entsprechenden Tasten (s. Detail C).
– Entfernen Sie die Innenscheibe.



Setzen Sie die Innenscheibe nach der Reinigung wieder ein. Achten Sie dabei darauf, dass der untere Rand unter die Laschen im unteren Teil der Tür geschoben wird und dass die Scheibe genau auf den Gummipropfen aufliegt. Setzen Sie dann die beiden Endstücke ein und drücken Sie sie bis zum Einrasten an.

ACHTUNG

– Waschen Sie die ausgebauten Teile (Endstücke und Scheibe) nicht im Geschirrspüler.
– Vergewissern Sie sich beim Wiedereinbau der Innenscheibe, dass die Scheibenseite mit Siebdruck (Mattlackierung) nach unten weist.

Benutzen Sie den Backofen auf keinen Fall ohne eingesetzte Innenscheibe.

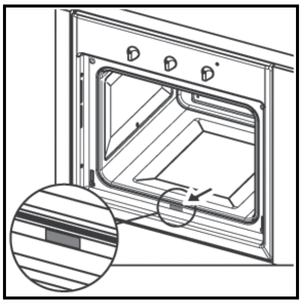
Kundendienst

Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an Ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. Die Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste.
Wenden Sie sich keinesfalls an nicht autorisiertes Fachpersonal.

Ihre Kundendienst benötigt folgende Angaben:

– Art der Störung,
– Gerätemodell (Art.),
– Seriennummer (S.N.).

Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garantieschein entnehmen.



Sicherheitshinweise

Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb dieses Gerätes zu garantieren,

- wenden Sie sich ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst,
- verlangen Sie immer den Einbau von Original-Ersatzteilen.
- Das Gerät ist für den Hausgebrauch in Wohnungen bestimmt. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Auf dem Geräteschild finden Sie die Symbole der Bestimmungsländer, für die diese Bedienungsanleitung gilt.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist.
- **Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Backofentür während des Betriebs nicht zu berühren, da diese Teile sehr heiß werden. Halten Sie vor allem Kinder vom Backofen fern.**

Verhindern Sie, dass Kinder mit folgenden Teilen in Berührung kommen:

- Den Bedienschaltern sowie dem Gerät im Allgemeinen,
- Teilen der Verpackung (Beutel, Styropor, Metallklammern usw.),
- dem heißen Gerät, besonders während und unmittelbar nach dem Betrieb des Backofens,
- dem ausgesonderten Gerät (in diesem Fall sind ggf. gefährliche Teile unschädlich zu machen).

Vermeiden Sie es,

- das Gerät mit feuchten Händen oder Füßen zu berühren,
- das Gerät zu bedienen, wenn Sie barfuß sind,
- am Gerät oder am Netzkabel zu ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen,
- das Gerät auf zweckentfremdende oder gefährliche Art zu verwenden,
- die Ventilations- oder Lüftungsschlitze zu verstopfen,
- Netzkabel anderer Elektrogeräte mit heißen Teilen des Backofens in Berührung kommen zu lassen,
- das Gerät Umwelteinflüssen wie Regen, direktem Sonnenlicht usw. auszusetzen,
- den Backofen zur Aufbewahrung von Gegenständen zu benutzen,
- brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Backofens zu verwenden,
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungen zu verwenden,
- das Gerät ohne qualifiziertes Fachpersonal einzubauen oder zu reparieren.

Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:

- Zur Installation (nach Anweisungen des Herstellers),
- falls Zweifel bezüglich der Funktion des Gerätes bestehen,
- zum Auswechseln der Steckdose, falls die vorhandene nicht zum Gerätestecker passen sollte.

Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an den Kundendienst:

- Falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Gerätes bestehen,
- zum Auswechseln oder bei Beschädigung des Netzkabels,
- bei Geräteschäden oder -störungen. Verlangen Sie den Einbau von Original-Ersatzteilen.

Bitte beherzigen Sie folgende Ratschläge:

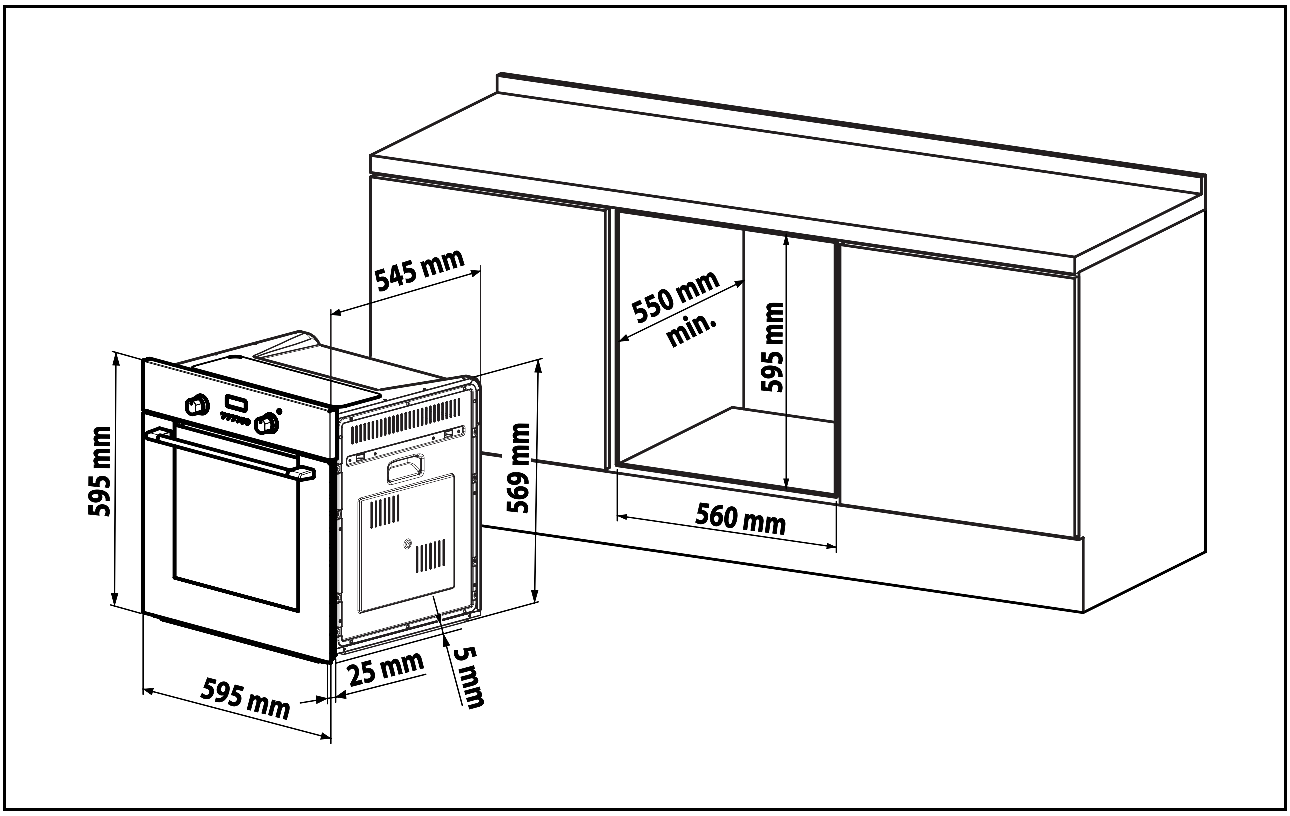
- Führen Sie während der Zubereitung der Gerichte keine anderen Arbeiten aus.
- Trennen Sie das Gerät vor Reinigung und Pflege oder im Störungsfall vom Stromnetz.
- Benutzen Sie Backhandschuhe beim Hineinschieben und Herausnehmen von Formen.
- Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da er aufgrund von austretender Heißluft zum Rand hin heißer sein könnte.
- Vergewissern Sie sich stets, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht mehr benutzen.

• Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden durch falsche Installation, unsachgemäße, fehlerhafte und unvernünftige Anwendung.

Installation

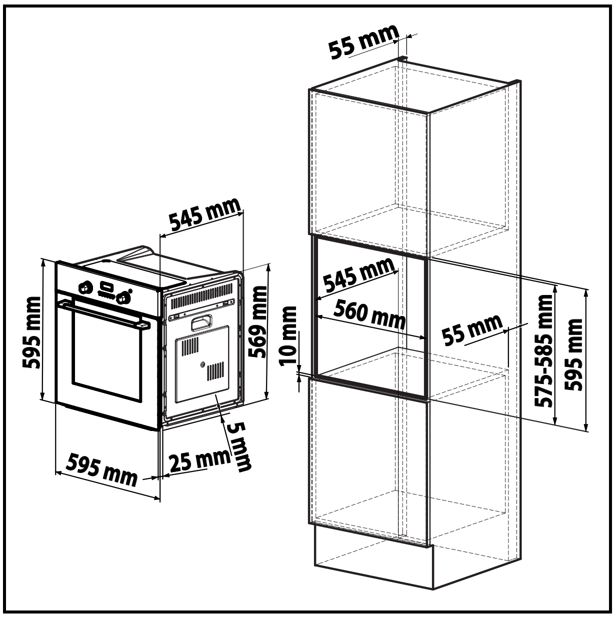
Wichtig: Die Installation muss unter Beachtung der geltenden Richtlinien und Vorschriften erfolgen. Sie darf ausschließlich durch geprüftes Fachpersonal erfolgen.

Voraussetzungen für den Einbau des Backofens



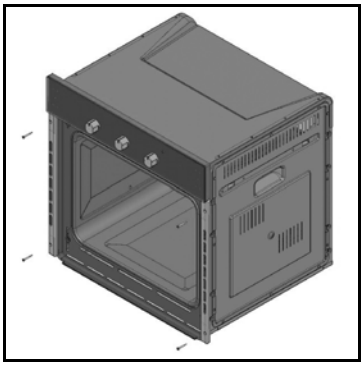
Bei Einbaumöbeln müssen die Komponenten (Kunststoff und furniertes Holz) durch hitzebeständige Kleber (max. 100 °C) zusammengehalten werden. Ungeeignete Materialien und Kleber können Verformungen oder Ablösungen zur Folge haben. Das Möbel muss so beschaffen sein, dass genug Platz für die Kabel bleibt. Das Möbel, in das der Backofen eingebaut wird, muss das Gewicht des Gerätes tragen können.

Der Backofen muss sicher in der Einbaunische befestigt werden. Der Backofen kann in einen Hochschrank eingebaut oder unter der Platte eines Einbaumöbels installiert werden, sofern eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

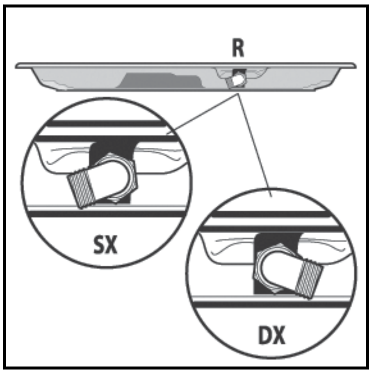


Montageanleitung

Setzen Sie das Gerät in die Öffnung ein. Fixieren Sie das Gerät mit Hilfe der 4 mitgelieferten Schrauben am Möbel. Benutzen Sie dazu die seitlich vorgearbeiteten Löcher.



Falls das Gerät unter einer Kochfläche installiert werden soll, drehen Sie den Gasanschluss des Kochfeldes (R) vorsorglich nach rechts oder links, damit der Backofen sich korrekt einpassen lässt.

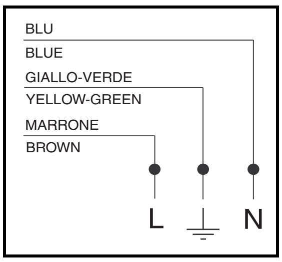


Elektrischer Anschluss

Ihr FRANKE-Ofen ist mit einem Dreipol-Netzkabel mit freien Enden ausgestattet.

Wird der Ofen dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen, so ist eine Unterbrechungsvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen, die das vollständige Trennen entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III erlaubt. Vergewissern Sie sich, dass

a) Stecker und Steckdose für 16A Strom ausgelegt sind,
b) beide leicht zugänglich und so angeordnet sind, dass während des Ein- oder Aussteckens des Steckers kein Spannung leitendes Teil zugänglich ist,
c) sich der Stecker ohne Widerstand einstecken lässt,
d) der Ofen bei seiner Installation in das Möbel nicht auf den eingesteckten Stecker zum Aufliegen kommt,
e) auf keinen Fall die Kabelenden zweier Geräte an denselben Stecker angeschlossen sind,
f) bei Ersatz des Netzkabels das neue Kabel den Spezifikationen 3 x 1.5 m^2 Typ H05VV-F
g) die Verbindung der freien Kabelenden unbedingt entsprechend den Polungen vorgenommen werden (Braun=Phase – Blau=Neutral – GelbGrün=Erde).



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Stromanlage in Ihrer Wohnung in Bezug auf Spannung, Höchstleistung und Stromart mit Ihrem FRANKE-Ofen kompatibel ist.

Technische Daten

Nutzmaße des Backofens:
Breite 440 mm
Tiefe 415 mm
Höhe 312 mm

Nutzvolumen des Backofens:
57 l

Verbrauch (Ober- und Unterhitze):
zum Aufheizen auf 175 °C: 0,32 kWh
zum Halten der 175 °C: 0,62 kWh
Gesamtverbrauch: 0,94 kWh

Verbrauch (Umluft):
zum Aufheizen auf 200 °C: 0,42 kWh
zum Halten der 200 °C: 0,77 kWh
Gesamtverbrauch: 1,19 kWh

Netzspannung und -frequenz:
230 V ~ 50 Hz

Gesamtleistung und Absicherung:
2,300 kW - 16A

Heizleistung:
Oberhitze 1.000 W
Unterhitze 1.250 W
Grill 2.250 W
Gebläsemotor 30 W
Backofeninnenbeleuchtung 1 x 15 W
Tangentialgebläse 15 W

Dieses Gerät erfüllt folgende EU-Richtlinien:

– 90/396/EWG (Gasgeräte),
– 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung),
– 89/336/EWG vom 03.05.89 (Elektromagnetische Verträglichkeit);
– 93/68/EWG vom 22.07.93.

ANWENDERINFORMATIONEN

gemäß Artikel 15 der Gesetzesverordnung vom 25. Juli 15 “Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG in Bezug auf die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie auf die Abfallentsorgung”

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät weist daraufhin, dass das Altgerät getrennt vom normalen Haushaltsabfall zu sammeln ist.

Der Anwender ist somit verpflichtet, sein Altgerät bei den Sammelstellen für Elektro- oder Elektronikaltgeräte abzugeben oder es dem Händler beim Kauf eines neuen Geräts vom gleichen Typ zurückzugeben.



Die getrennte Sammlung zwecks anschließender Zuführung des Altgeräts zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche umwelt- und gesundheitsbelastende Folgen zu vermeiden, und fördert die Wiederverwertung der im Gerät enthaltenen Rohstoffe.

Das vorschriftswidrige Entsorgen durch den Anwender wird mit den in der Gesetzesverordnung Nr. 22/1997” (Art. 50 ff. der GVO Nr. 22/1997) vorgesehenen Verwaltungsstrafen geahndet.

Inhoud

Inleiding

Wij danken u voor uw keuze voor een Franke product.
Lees vóór het in gebruik nemen van het apparaat de aanwijzingen en raadgevingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo zal het gebruik gemakkelijk zijn en houdt u het apparaat langer in goede staat. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.

Eerste gebruik

Als u de oven voor het eerst gaat gebruiken moet u hem 40 minuten leeg laten functioneren met de temperatuurknop op maximum, met de ovendeur open en het vertrek goed geventileerd.
De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt, is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende de periode tussen de productie en het installeren van de oven. Hierna is de oven klaar voor gebruik.

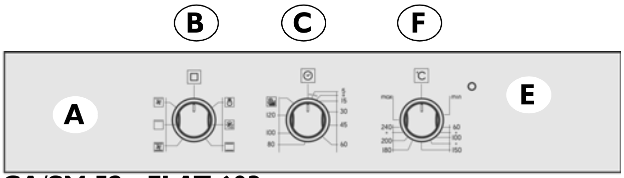
Aanbevelingen

Plaats uw gerechten liever niet in een koude oven, maar wacht tot hij de door u gekozen temperatuur heeft bereikt.
Zet tijdens de bereiding nooit pannen of ovenschotels op de bodem van de oven; deze moeten altijd op de bijgeleverde roosters of bakplaten op een van de 5 beschikbare niveaus worden geplaatst; Bij het niet in acht nemen van deze aanwijzing, kan het email van de oven beschadigd worden.
Bekleed de bodem of wanden van de oven nooit met aluminiumfolie.
Eventuele reparaties moeten door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.
Neem contact op met ons dichtstbijzijnde Service Centrum, en vraag altijd om originele onderdelen.
In uw Franke oven is speciaal email gebruikt dat gemakkelijk te reinigen is, maar het is een goede gewoonte de oven vaak schoon te maken om te vermijden dat aangekoekt vuil meerdere malen "gekookt" wordt.
Eventuele zelfreinigende panelen (indien aanwezig) moeten met een sopje worden schoongemaakt (zie de instructies voor het reinigen).
Waarschuwing: - voordat u de oven gebruikt, moet u de instructies voor de timer lezen (zie pag. 56).

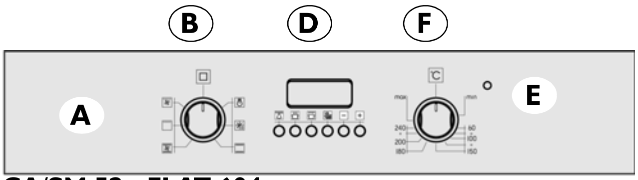
- als de oven is voorzien van automatische programmering van de bereiding of van het einde van de bereidingstijd moet u, als u de oven handmatig wilt gebruiken, de optie "handmatig" kiezen, aangegeven met het symbool .

Van dichtbij gezien

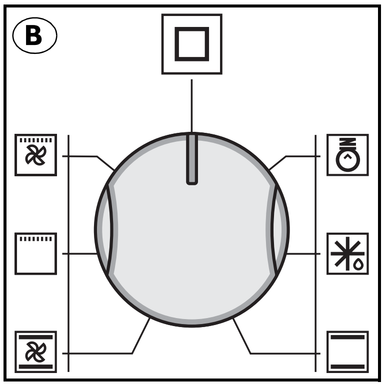
(A) Bedieningspaneel



CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604



(B) Programmaknop

Hiermee kiest u de werking die geschikt is voor het gerecht dat u gaat bereiden. Door de knop op een willekeurig programma te zetten gaat de verlichting in de oven aan, hetgeen betekent dat de oven ingeschakeld is.

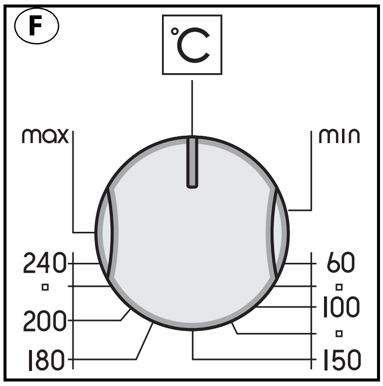
(C) Timer / (D) Programmaknop

(zie pag. 56)

De serie Franke ovens heeft verschillende controlesystemen en instellingen van de bereidingstijd, op pag. 56 kunt u gedetailleerde instructies over de verschillende systemen vinden; Het is voldoende het soort controle waarover uw oven beschikt te vinden om tot het juiste gebruik van de functie te worden geleid

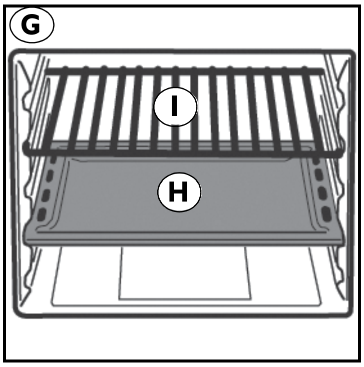
(E) Controlelampje thermostaat

Aangegeven met het symbool ℃ waarschuwt het dat de verwarmingselementen van de oven in werking zijn. Het lichtje gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt en gaat, iedere keer dat de oven opnieuw wordt opgewarmd, weer branden. Het is nuttig om te controleren of de gewenste temperatuur is bereikt, voordat u het gerecht in de oven plaatst.



(F) Thermostaatknop

Hiermee kiest u de juiste temperatuur voor het gerecht dat u gaat bereiden en wordt deze voor de hele duur van de bereiding constant gehouden. Voor het kiezen van de gewenste temperatuur draait u de knop met de klok mee tot het wijzertje op het corresponderende nummer staat. De maximumtemperatuur bedraagt ongeveer 260°C.



(G) Geleiders voor de bakplaten en ovenroosters

Deze dienen voor het plaatsen van de ovenroosters en bakplaten op de 5 daarvoor bedoelde hoogtes (van 1 tot 5 van beneden af); in de bereidingstabel (pag. 58) vindt u aanwijzingen voor de ideale stand voor ieder gerecht.

(H) Bak/lekplaat

Deze wordt normaal gesproken gebruikt voor het opvangen van druipend vet of jus, of om rechtstreeks gerechten op te bakken; indien niet gebruikt moet hij vóór de bereiding uit de oven worden verwijderd. De bak/lekplaat is gemaakt van geëmailleerd staal van het type “AA” voor culinair gebruik.

(I) Rooster

Dit wordt gebruikt als ondergrond voor uw ovenschotels, bakvormen en alle mogelijke andere schalen en schotels; bovendien voor het grillen van vlees en vis, het roosteren van brood enz.

Het gebruik

De verenigt in een enkel apparaat de voordelen van de traditionele oven ("statisch") met die van de moderne heteluchtovens ("geventileerd")". Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 5 verschillende bereidingswijzen. Met de knoppen (B) en (F) die zich op het bedieningspaneel bevinden, kiest u de verschillende programma's en de gewenste temperatuur. Raadpleeg voor optimaal gebruik van uw Franke oven de bereidingstabel op pag. 58.

Ventilator

De Franke oven is voorzien van een koelventilator, die automatisch in werking treedt zodra de oven warm is, zodat de ovendeur, het bedieningspaneel en de wanden van de oven koel blijven. Als deze ventilator in werking is kunt u een luchtstroom voelen, die tussen het voorpaneel en de ovendeur ontsnapt; wij hebben ervoor gezorgd dat de snelheid van de luchtstroom u niet stoort tijden de bereiding en dat eventueel geruis minimaal is.

Ter bescherming van de keukenkastjes blijft de ventilator na afloop van de bereidingstijd nog werken totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenlicht

Door deze knop te gebruiken gaat het licht in de oven aan zonder dat een verwarmingselement in werking treedt. Deze functie is nuttig als u de oven wilt schoonmaken terwijl hij uit staat.

Bereidingsprogramma's

Ontdooien

Door de knop op het symbool ( ) te zetten, wordt de ontdooifunctie ingeschakeld.
In dit geval strijkt de door de motor gedreven lucht langs de etenswaren, waardoor het natuurlijke ontdooi-proces wordt versneld.

Traditionele statische oven

De thermostaatknop (F) moet tussen 50°C en Max (260°C) worden gezet.
De warmte komt zowel van boven (bovenste verwarmingselement) als van benden (onderste verwarmingselement). Dit is de traditionele bereidingsfunctie die uw gerechten op gelijkmatige wijze klaar maakt, met gebruik van slechts één ovenstand.

Heteluchtoven

De thermostaatknop (F) moet tussen 50°C en Max (260°C) worden gezet.
De bovenste en onderste verwarmingselementen gaan werken evenals de ventilator in de oven.
Door de constante en gelijkmatige warmte worden de etenswaren overal gelijk gaar gekookt en gebraden. U kunt ook verschillende gerechten tegelijk bereiden, op maximaal 2 hoogtes.

Grillen

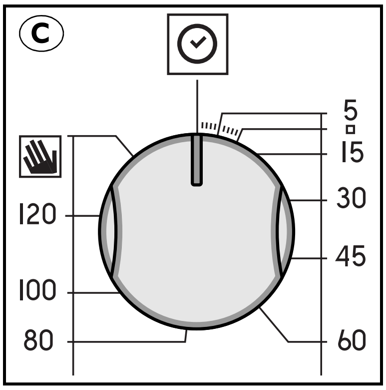
De thermostaatknop (F) moet normaal gesproken op Max. (260°C) worden gezet, maar u kunt ook een lagere temperatuur kiezen; in dat geval vindt het grillen langzamer plaats.
Het verwarmingselement van de gril bovenin de oven wordt ingeschakeld. In dit geval wordt de buitenkant van het vlees snel gegaard met infrarood stralen, terwijl het binnenste van het vlees zacht blijft; het is ook mogelijk de grillfunctie te gebruiken om snel maximaal 9 boterhammen te roosteren. Voor de veiligheid van deze Franke oven is hij ontworpen om te grillen met een geheel gesloten ovendeur.
Waarschuwing: het verwarmingselement van de gril wordt tijdens de werking erg heet; raak het niet per ongeluk aan tijdens het verplaatsen van het voedsel dat moet worden gegrild; Franke heeft de ovenmond zodanig vormgegeven dat de handen van degene die hem gebruikt zoveel mogelijk worden beschermd.

Hetelucht-gril

De thermostaatknop (F) moet normaal gesproken op Max. (260°C) worden gezet, maar u kunt ook een lagere temperatuur kiezen; in dat geval vindt het grillen langzamer plaats.

Het verwarmingselement van de gril bovenin de oven wordt ingeschakeld en de ventilator begint te werken. Hierdoor wordt de eenrichtingswarmtestraling gecombineerd met de gestuwde luchtcirculatie in de oven. Gevaar voor verbranden van de gerechten wordt zodoende vermeden, terwijl de warmte beter kan doordringen. Met heteluchtgril worden uitstekende resultaten behaald bij het bereiden van vlees/groente spiesjes, worstjes, varkenskarbonade, lamskoteletten, kip, kwartel met salie, varkenshaas e.d...

De knop van de timer voor "einde bereidingstijd"

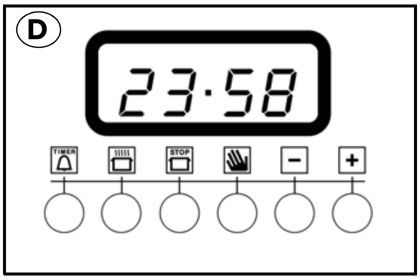


De timerknop voor het einde van de bereidingstijd is een nuttige voorziening die de oven automatisch uitschakelt wanneer de van te voren gekozen tijdsduur, met een interval tussen een en 120 minuten, is afgelopen. Om de timer voor het einde van de bereidingstijd te gebruiken moet de knop (C) bijna een hele slag met de klok meegedraaid worden; en daarna teruggedraaid te worden op één van de getallen, die corresponderen met de minuten, op het frontpaneel, om de gewenste tijd in te stellen. Aan het einde van de ingestelde tijdsduur klinkt het geluidssignaal en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

N.B. Onmiddellijk na de uitschakeling en lange tijd erna blijft de temperatuur in de oven in de buurt van de temperatuur liggen die was ingesteld voor de bereiding; haal het gerecht uit de oven om te voorkomen dat het te gaar wordt of aanbrandt.

LET OP: Voor handmatig gebruik van de oven (dus het uitsluiten van geprogrammeerd einde bereidingstijd), moet de knop op het symbool worden gezet. Als de oven uit is, kan de timer als een normale kookwekker worden gebruikt.

De elektronische programmaknop voor bereiding



Hiermee is het mogelijk de functies van oven of gril te programmeren:

- uitgestelde start met vastgestelde bereidingstijd;
- onmiddellijke start met vastgestelde bereidingstijd;
- timer.

Functies van de knoppen:

TIMER : timer uren, minuten

: bereidingstijd

STOP : einde bereidingstijd

: handmatig omschakelen

− : instelling tijd achteruit

\+ : instelling tijd vooruit

Instellen van het digitale klokje

Na het aansluiten op het net of na een stroomuitval knippert op het display: **"0.00"**

- Druk op de knop en stel vervolgens (binnen de 4 seconden) met de knoppen − en + de juiste tijd in.

Met de knop + stelt u een langere tijd in.

Met de knop − stelt u een kortere tijd in.

Op dezelfde manier kunt u eventuele verdere instellingen van de tijd uitvoeren:

Handmatig gebruik van de oven

Nadat u de klok heeft ingesteld, staat de instelling automatisch in de handmatige stand.

Opmerking: druk na ieder "automatisch" gebruik op de knop om hem weer op handmatig te zetten.

Uitgestelde start met vastgestelde bereidingstijd

De bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd worden ingesteld. Laten we zeggen dat het display 10:00 uur aangeeft en dat we een bereidingstijd van 30 minuten willen, die om 13:00 uur eindigt.

1. Draai de bedieningsknoppen op het gewenste programma en temperatuur (voorbeeld: statische oven, 200°C)

2. Druk op de knop en stel vervolgens (binnen de 4 seconden) met de knoppen [–] en [+] de gewenste tijdsduur in. Laten we een bereidingstijd van 30 minuten nemen; u ziet:



Bij het loslaten van de knop verschijnt, na 4 seconden, wederom de juiste tijd met het symbool en het woord **"AUTO"**.

3. Druk op de knop en vervolgens op de knoppen [–] en [+] voor het instellen van het einde van de bereidingstijd, laten we zeggen 13,00



4. Als u de knop loslaat, verschijnt na 4 seconden de huidige tijd::



Als de tekst **"AUTO"** brandt, geeft dat aan dat de programmering van de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd in de automatische functie is ingesteld. De oven gaat automatisch aan om 12:30 uur en gaat uit na 30 minuten. Als de oven aan is verschijnt het verlichte pannetje gedurende de gehele bereidingstijd. U kunt met de knop op ieder willekeurig moment de ingestelde tijdsduur zien; met de knop kunt u het tijdstip van het einde van de bereiding zien.

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een geluidssignaal; het geluidsvolume kan worden veranderd terwijl het signaal klinkt, door op de knop [–] te drukken. Om dit af te zetten drukt u op een willekeurige knop, behalve op de knoppen [–] en [+].

Onmiddellijke start met vastgestelde bereidingstijd

Door alleen de bereidingstijd in te stellen (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde bereidingstijd") begint de onmiddellijk.

Het ongedaan maken van een reeds ingesteld programma

Druk op de knop .

Timer

Met de timer stelt u een tijd in waarvandaan het terugtellen begint. Deze functie heeft niet te maken met het aan- of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.

Druk op de knop er verschijnt:



Stel nu met de knoppen [–] en [+] de gewenste tijd in

Zodra u de knop loslaat begint de tijd onmiddellijk af te tellen; op het display verschijnt de huidige tijd.



Als de tijd is afgelopen hoort u een geluidssignaal, dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken (behalve de knoppen [–] en [+]) het symbool gaat uit.

Correctie/ongedaan maken van de instelling

- De instelling kan op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende knop of op de knop [–] of [+].
- Als de bereidingstijd ongedaan wordt gemaakt wordt automatisch ook het einde hiervan ongedaan gemaakt en viceversa.
- Bij geprogrammeerd functioneren accepteert de oven geen tijdstip van het einde van de bereidingstijd dat vroeger ligt dan het begin van de bereidingstijd dat door het apparaat zelf is voorgesteld.

N.B. Onmiddellijk na de uitschakeling en lange tijd erna blijft de temperatuur in de oven in de buurt van de temperatuur liggen die was ingesteld voor de bereiding; haal het gerecht uit de oven om te voorkomen dat het te gaar wordt of aanbrandt.

Bereidingstabel

Instelling keuzeknop	Type voedsel	Gewicht (Kg)	Stand schappen	Voorver-warmings-tijd (min.)	Instelling thermo-staatknop C°	Berei-dings-duur (min.)
Traditionele statische oven	Lam	1	3	9,5	180	95-100
	Braadstukken varkensvlees	1	3	9,5	180	70-80
	Braadstukken kalfsvlees	1	3	10,5	200	140-150
	Omelet	1	2	10,5	200	25-30
	Fruit	1	3	9,5	180	25-30
	Kabeljauw-Goudbrasem-	1	3	9,5	180	20-25
	Tarbot	1	2-4 cont.	9,5	175	25-30
	Wit brood	1	2	10,5	200	35-40
	Pastei	1	3	10,5	200	30
	Zoetwatervis	1	2	9,5	180	25-30
	Polenta met saus	0,5	4	9,5	180	25-30
	Bosvruchtentaart	1	2	9,5	180	25-30
	Ricottataart	0,5	4	9,5	180	60
	Te vullen taarten	0,5	2	9,5	180	35-40
	Groenten					
Heteluchtoven	Schouderkarbonade	1	3	9	180	75-80
	Braadstuk kalfsvlees	1	2	10	200	80
	Konijn in de oven	1	2	9,5	190	55-65
	Focaccia	1	2	10	200	25-30
	Omelet	0,5	3	10	200	25
	Garnalen in de oven	0,5	3	10	200	20-25
	Kabeljauw-Goudbrasem-	1	2-4 cont.	7,5	150	25-30
	Tarbot	1	2-4 cont.	9	180	25-30
	Wit brood	1	3	9	180	20-25
	Aardappelbrood	1	2	10	200	30-35
	Geel saffraanbrood	0,5	2	8,5	170	25-30
	Zoetwatervis	1	2-4 cont.	10	200	25-30
	Groenteschotels uit de oven	1	2	9	175	20
	Tonijn	1,5	2	9	175	30-35
	Vruchtentaart	1	3-5 cont.	9	180	30-35
	Hartige taarten	1	3-5 cont.	9	180	40
	Groenten in de oven					
Grillen	Kippenvleugels	1	4-5 cont.	7	Max	25-30
	Karbonades	0,8	3	7	Max	20-25
	Jakobsschelpen	0,5	3 of 4	7	Max	14-16
	Aardappelen in de oven	1	3	7	Max	20-25
	Zoetwatervis	1	3 of 4	7	Max	25-30
	Gegratineerde tomaten	0,5	2 of 3	7	Max	20
	Palingspiezen	0,5	3	7	Max	20-25
	Kalkoenspiezen	0,5	4	7	Max	20-25
Helelucht-gril	Kippenbouten	1	4 of 5	11	220	20-25
	Spare ribs	0,5	4	15	Max	40-45
	Parelhoen	1,2	4	15	Max	30-35
	Goudbrasem in folie	1	3	8,5	200	20
	Kip	1,5	3	15	Max	35-40
	Kwartel	0,8	4	15	Max	30-35
	Worstjes	1	4	15	Max	20-25
	Groenten	1	4 of 5	15	Max	10-15

Waarschuwing: de aanwijzingen in de tabel zijn het resultaat van kookproeven die gedaan zijn door een team van professionele koks. Zij gelden hoe dan ook bij benadering en kunnen aan de eigen smaak worden aangepast.

Reiniging en onderhoud van de oven

Belangrijk

Alvorens onderhoud te gaan plegen op de oven, moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald of moet de stroom worden wegenomen van de voedingslijn door middel van de hoofdschakelaar van de elektrische installatie.

– De delen van roestvrij staal en de geëmailleerde delen blijven altijd als nieuw, als ze worden schoongemaakt met water of specifieke reinigingsmiddelen en grondig worden afgedroogd.
– Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals metalen schuursponsjes, staalwol of bleekwater. **Gebruik evenmin stoomreinigers.**
– Vlekken die op de bodem van de oven kunnen ontstaan, van verschillende samenstelling (jus, suiker, eiwit en vetten), worden altijd veroorzaakt door spatten of overkokend voedsel. De spatten ontstaan tijdens de bereiding en zijn te wijten aan een te hoge temperatuur, terwijl het overkoken wordt veroorzaakt door het gebruik van te kleine houders of een onjuiste beoordeling van de toename van het volume tijdens de bereiding. Deze twee problemen kunnen worden verholpen door schalen met een hoge rand te gebruiken, of door de druipplaat te gebruiken die bij de oven geleverd is. Voor wat betreft de reiniging van het onderste deel van de oven, adviseren wij eventuele vlekken altijd te verwijderen bij een lauwe oven; hoe langer u wacht met schoonmaken, des te moeilijker is het om de vlekken te verwijderen.

Reiniging van de ovendeur

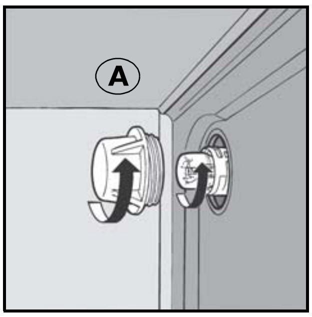
– De deur moet zowel aan de binnen- als aan de buitenkant worden schoongemaakt als de oven helemaal is afgekoeld. Gebruik warm water, en geen ruwe doeken. Maak het glas schoon met speciale reinigingsmiddelen.
– Zowel voor de geëmailleerde delen als voor de binnenkant van de oven moeten warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen worden gebruikt.

Het vervangen van het ovenlampje

De Franke ovens zijn voorzien van een cirkelvormige lamp die zich links boven achterin de ovenruimte bevindt.

Als de lamp in de oven moet worden vervangen, moet dat als volgt worden gedaan:

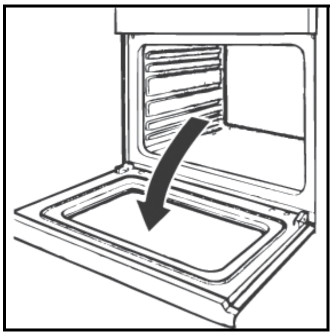
- U moet de stroom van het apparaat afsluiten via de alpolige schakelaar waarmee het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, of door de stekker uit het stopcontact te trekken, als die bereikbaar is.
- Schroef het glazen beschermkapje (A) los.
- Schroef het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met de volgende kenmerken:
  Spanning: **220/230V - 50Hz**
  Vermogen: **15W**
  Aansluiting: **(E14) mignon**
- Monteer het glazen beschermkapje (A) weer en schakel het apparaat weer in.

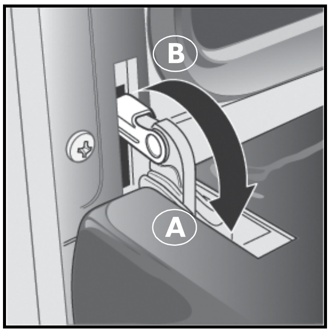


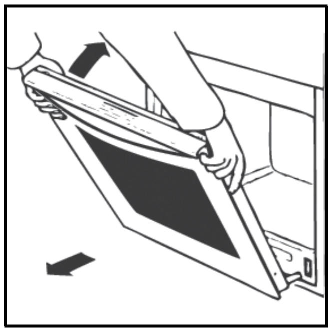
Demontage van de ovendeur

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, kunt u de deur als volgt verwijderen:

– De scharnieren (A) zijn voorzien van twee beweegbare blokkeerelementen (B). Door deze (B) op te tillen wordt het scharnier gedeblokkeerd.
– –Vervolgens tilt u de deur op en haalt u hem van zijn plaats naar buiten; houd de deur vast aan de zijkanten vast in de buurt van de scharnieren.
– Om de deur weer te monteren, moeten eerst de scharnieren in de daarvoor bestemde groeven worden geplaatst.
– Tenslotte moet u, voordat u de deur dichtdoet, niet vergeten de twee scharnieren weer vast te zetten met de blokkeerelementen (B).

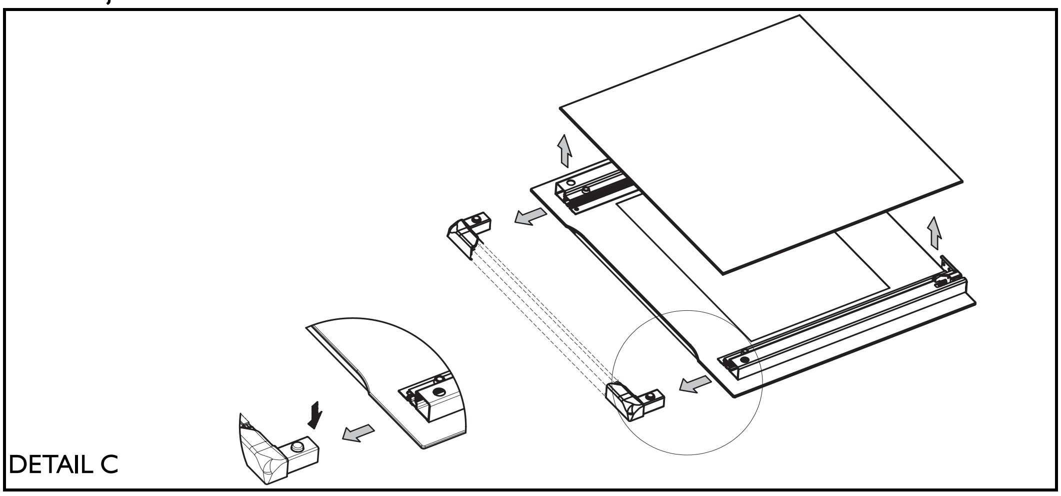






Om de oven helemaal schoon te kunnen maken kunt u de binnenruit van de ovendeur als volgt verwijderen:

– Zet de ovendeur helemaal open.
– Trek de twee eindstukken in de bovenste hoeken van de deur naar buiten door op de betreffende knoppen te drukken (zie detail C).
– Verwijder de binnenruit.



Na het reinigen van de ruit deze weer op zijn plaats zetten waarbij u er op let dat het onderste deel onder de lipjes aan de onderkant van de ovendeur schuift en goed op de daarvoor bedoelde rubber pootjes rust. Vervolgens de twee eindstukken op hun plaats zetten tot de knop vastklikt.

LET OP

– De verwijderde onderdelen (eindstukken en glas) mogen niet in de afwasmachine gewassen worden.
– Verzeker u ervan dat de binnenkant van het glas met de zeefdrukkant (matte lak) aan de onderkant zit.

Gebruik het apparaat nooit voordat de binnenste ruit helemaal goed op zijn plaats zit.

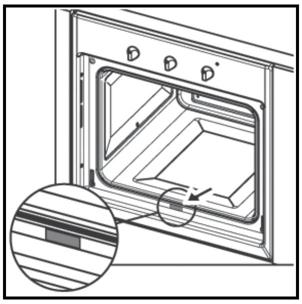
Assistentie

Wend u in geval van storingen tot onze Technische Dienst, aangegeven in de bijgeleverde lijst.
Roep nooit de hulp in van onbevoegde technici.

Vermeld:

– Het soort storing;
– Het model van het apparaat (Art.);
– Het serienummer (S.N.);

Deze informatie bevindt zich op het etiket met technische eigenschappen die u aantreft in het garantiebewijs.



Aanwijzingen voor de veiligheid

In de volgende gevallen is het is noodzakelijk om u tot een erkende installateur te wenden:

Om de efficiëntie en de veiligheid van dit elektrische apparaat te garanderen:

- wend u zich uitsluitend tot erkend technisch service center
- vraagt u altijd om originele onderdelen
- Het apparaat is bedoeld voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik; breng er geen veranderingen in aan.
- Op het typeplaatje vindt u de symbolen van de landen waarvoor de instructies geldig zijn.
- De elektrische veiligheid is slechts gegarandeerd indien het apparaat op de juiste wijze is geaard, zoals door de geldende normen is voorgeschreven.
- **Raak tijdens het gebruik de verwarmingselementen en bepaalde delen van de ovendeur niet aan, deze kunnen erg heet worden en houd vooral kleine kinderen op een afstand.**

Zorg ervoor dat kleine kinderen niet in aanraking komen met:

- de bedieningselementen en het apparaat in het algemeen;
- de onderdelen van de verpakking (zakjes, piepschuim, metalen nieten, enz.);
- het apparaat, tijdens de werking en direct na gebruik van de oven of gril, vanwege de hitte;
- het apparaat zelf, als dit niet meer wordt gebruikt (in dat geval moeten eventueel gevaarlijke onderdelen onschadelijk gemaakt worden).

De volgende handelingen moeten worden vermeden:

- het apparaat met natte handen aanraken;
- het apparaat gebruiken als u blootsvoets bent;
- aan het apparaat of de voedingskabel trekken om de stekker uit het stopcontact te halen;
- onjuiste en gevaarlijke handelingen uitvoeren;
- de ventilatieopeningen of openingen voor warmteafvoer afdekken;
- de voedingskabel van andere elektrische huishoudelijke apparaten op warme delen van het apparaat laten liggen;
- het apparaat blootstellen aan weersomstandigheden (regen, zon);
- de oven gebruiken als opbergplaats;
- gebruik van ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het apparaat;
- het gebruik van adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren;
- de oven zelf installeren of repareren zonder de hulp van een erkende installateur.

In de volgende gevallen is het is noodzakelijk om u tot een erkende installateur te wenden:

- de installatie (volgens de aanwijzingen van de fabrikant);
- in geval van twijfel over de werking;
- voor het vervangen van het stopcontact, als de stekker niet past.

In de volgende gevallen is het is noodzakelijk om u tot de technische dienst van de fabrikant te wenden:

- als het apparaat, onmiddellijk na het uitpakken, beschadigd lijkt;
- als de voedingskabel beschadigd is en vervangen moet worden;
- storing of slechte werking, vraag altijd om originele onderdelen.

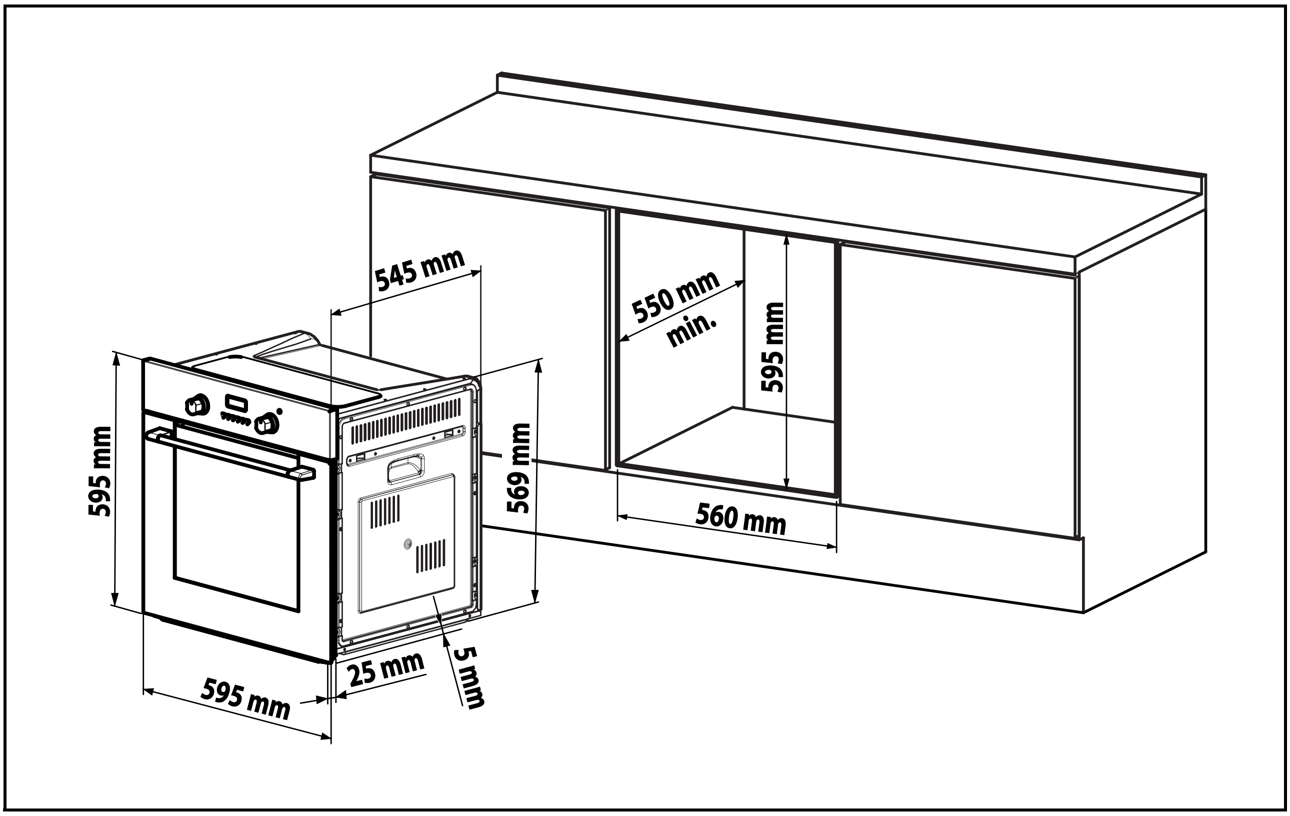
Houd u zich aan het volgende:

- gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel, en niet voor andere doeleinden;
- koppel het apparaat af van het elektriciteitsnet, alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uit te voeren, of als er problemen in de werking zijn;
- gebruik ovenwanten om schalen in de oven te zetten of eruit te halen;
- pak het handvat altijd in het midden vast, de uiteinden kunnen soms heet zijn vanwege de ontsnappende lucht;
- controleer altijd of de knoppen in de uit-stand staan wanneer het apparaat niet in gebruik is;
- wanneer u besluit het apparaat niet meer te gebruiken, moet het worden afgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door: onjuiste installatie, oneigenlijk, foutief of irrationeel gebruik.

Installatie

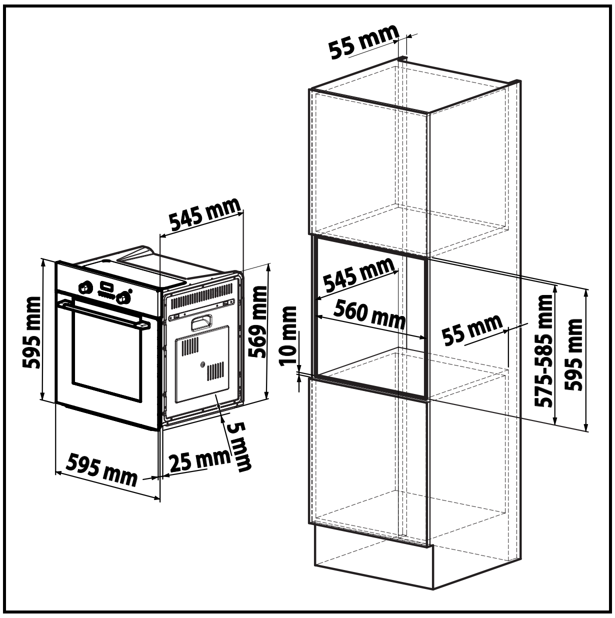
Belangrijk: het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende normen en voorschriften. Dit mag uitsluitend worden gedaan door gespecialiseerd en bevoegd personeel.

Gegevens van het meubel



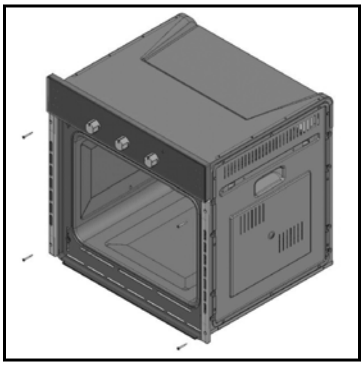
Bij inbouwkasten moeten de verschillende onderdelen (kunststof materiaal en fineerplaat) aan elkaar gehecht zijn met hittebestendige (max.100°C) lijm: materialen en lijmsoorten die niet voor deze doeleinden geschikt zijn, kunnen vervormen en losraken tot gevolg hebben. De inbouwkast moet vrije doorgang van de elektrische aansluitingen mogelijk maken. Het meubel waarin de oven wordt geplaatst moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te dragen.

De oven moet op veilige wijze worden gemonteerd in de hiervoor bestemde ruimte. De oven kan in stapelbouw worden geplaatst of onder het werkblad van een inbouwmeubel, als er maar voldoende ventilatie is.

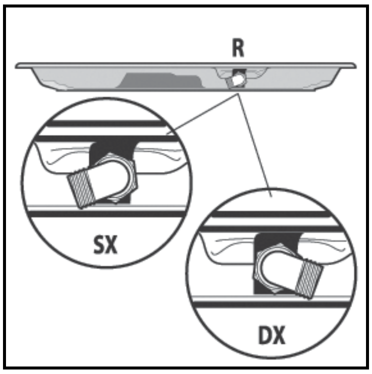


Montage-instructies

Plaats het apparaat in de ruimte; bevestig de oven aan het meubel met de 4 bijgeleverde schroeven in de gaten in de zijpanelen.



Bij installatie onder een kookplaat moet het verbindingsstuk (R) van de plaat naar rechts of naar links worden gedraaid, om de oven goed te kunnen plaatsen.

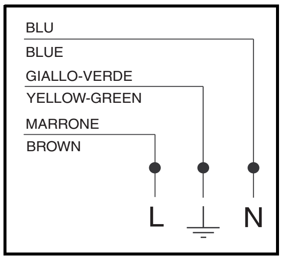


Aansluiting op het elektriciteitsnet

De FRANKE oven is voorzien van een driepolig snoer met vrije uiteinden.

Als de oven permanent wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, dient te worden gezorgd voor een voorziening die afkoppeling van het net verzekert, met een openingsafstand tussen de contacten (van minstens 3 mm), zodat volledige afkoppeling mogelijk gemaakt wordt in de omstandigheden van overspanningscategorie III. Controleer of:

a) de stekker en het stopcontact geschikt zijn voor een stroom van 16A
b) beide gemakkelijk bereikbaar zijn en zo zijn geplaatst dat geen enkel stroomvoerend onderdeel toegankelijk is tijdens het insteken of verwijderen van de stekker
c) de stekker zonder problemen in het stopcontact past
d) nadat de stekker in het stopcontact gestoken is, de oven niet hiertegen steunt wanneer hij in het meubel wordt geïnstalleerd
e) de uiteinden van twee verschillende apparaten niet op dezelfde stekker zijn aangesloten
f) bij het vervangen van de voedingskabel dient een kabel te worden gebruikt met de specificaties 3 x 1.5 m^2 van het type H05VV-F
g) het is van fundamenteel belang dat de bevestigingspolen van de vrije uiteinden in acht worden genomen (Bruin =Fase – Blauw=Nul– GeelGroen=Aarde)



N.B: verzeker u ervan dat de eigenschappen van de elektriciteitsleiding in uw huis (spanning, maximumvermogen en stroom) overeenstemmen met die van uw FRANKE oven.

Technische gegevens

Nuttige afmetingen van de oven:
breedte mm 440
diepte mm 415
hoogte mm 312

Nuttig ovenvolume:
liter 57

Verbruik (statische functie):
voor het bereiken van 175°C: kWh 0,32
voor het handhaven van 175°C: kWh 0,62
totaal verbruik: kWh 0,94

Verbruik (heteluchtfunctie):
voor het bereiken van 200°C: kWh 0,42
voor het handhaven van 200°C: kWh 0,77
totaal verbruik: kWh 1,19

Voedingsspanning en -frequentie:
230V ~ 50Hz

Totaal vermogen en vermogen zekering:
2,300kW - 16A

Vermogen verwarmingselement:
bovenste W 1.000
onderste W 1.250
gril W 2.250
motorventilator W 30
Lampje ovenverlichting W 15 x 1
tangentiaalventilator W 15

Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG Richtlijnen:

– 90/396/EEG (Gas);
– 73/23/EEG van 19/02/73 (Laagspanning);
– 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische compatibiliteit);
– 93/68/EEG van 22/07/93.

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

in de zin van het artikel van het wetsbesluit van 25 juli nr. 15 "Tenuitvoerlegging van de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatauur, alsook de afvoer van afval"

Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak dat op het apparaat staat afgebeeld, geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, gescheiden van ander afval moet worden verwerkt.

De gebruiker is er derhalve verantwoordelijk voor dat het afgedankte apparaat wordt afgegeven bij een centrum voor gescheiden inzameling van elektronisch en elektrotechnisch afval, of aan de winkelier bij wie hij een nieuw, gelijkwaardig apparaat aanschaft, in de verhouding van één op één.



Een correcte, gescheiden inzameling van afgedankte apparaten voor een milieuvriendelijke recycling, behandeling en verwerking, draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat bestaat.

Voor onjuiste afvalverwerking door de gebruiker worden boetes opgelegd, zoals beschreven wordt in het Wetsbesluit. nr. 22/1997" (artikel 50 en volgende van het wetsbesluit nr. 22/1997).

Índice

Introducción

Gracias por haber elegido un producto Franke.

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el aparato y mantenerlo eficiente durante más tiempo. Guarde este manual para posteriores consultas.

Primer uso

Cuando se utiliza el horno por primera vez, es necesario hacerlo funcionar en vacío durante al menos 40 minutos, con el selector de regulación de temperatura al máximo, la puerta abierta y ventilando bien el ambiente.
El olor que se advierte durante esta operación se debe a la evaporación de las sustancias empleadas para proteger el horno desde el momento de su fabricación hasta su instalación. Transcurrido este tiempo, el horno está listo para su uso.

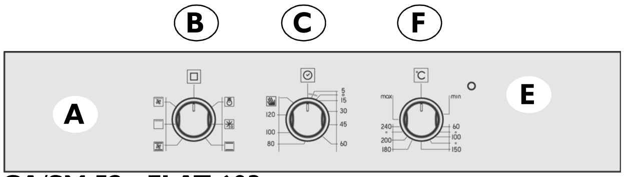
Sugerencias

Para obtener buenos resultados es importante no introducir los alimentos en el horno cuando está frío, espere a que alcance la temperatura programada.
Durante la cocción, no apoye ollas ni recipientes directamente sobre el fondo, colóquelos sobre las parrillas o las graseras, suministradas con el aparato, en uno de los 5 niveles disponibles; de lo contrario, podría dañar el esmalte del horno.
No cubra las paredes ni el fondo del horno con papel de aluminio.
Las reparaciones deberán ser realizadas por personal especializado y autorizado.
Llame a nuestro centro de asistencia más cercano y solicite repuestos originales.
Aunque el horno Franke posee un esmalte especial, fácil de limpiar, límpielo con frecuencia para que la suciedad y los residuos de cocciones precedentes no se requemen.
Los paneles autolimpiantes (si el horno los posee) se deben limpiar con agua y jabón (consulte las instrucciones para la limpieza).
Nota: antes de encender el horno, lea las instrucciones de uso del temporizador (consulte la pág. 69).

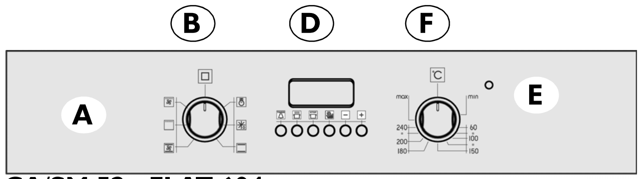
- Si el horno está equipado con un programador automático de cocción o de apagado, para utilizar el horno de forma manual, es necesario seleccionar la opción “manual” señalada con el símbolo .

Visto de cerca

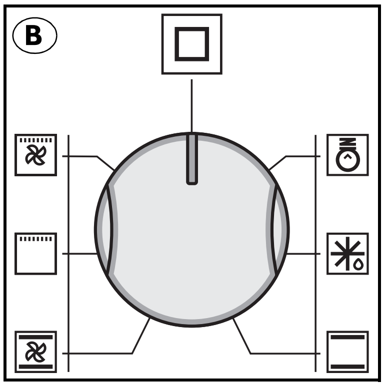
(A) Panel de mandos



CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604



(B) Selector de programas

Sirve para seleccionar el modo de funcionamiento del horno según el tipo de cocción que se va a efectuar. Al seleccionar un programa, la luz interior del horno se enciende para indicar que el horno está funcionando.

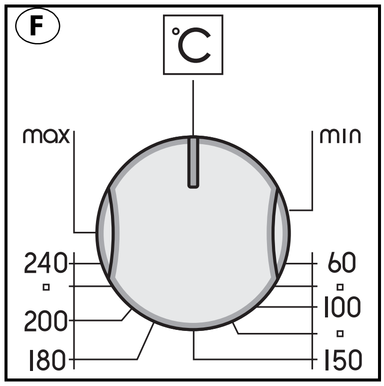
(C) Minutero / (D) Programador

(consulte la pág. 69)

En la gama de los hornos Franke se incluyen distintos sistemas de control y de administración del tiempo de cocción; en la pág. 69 se proporcionan instrucciones detalladas. Para utilizar correctamente esta función sólo tiene que localizar el tipo de control de su horno.

(E) Piloto del termostato

Se identifica con el símbolo °C y advierte que los elementos calentadores del horno están en funcionamiento. Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada y se vuelve a encender al activarse la fase de calentamiento. Es útil para controlar que se ha alcanzado la temperatura deseada antes de introducir los alimentos en el horno.

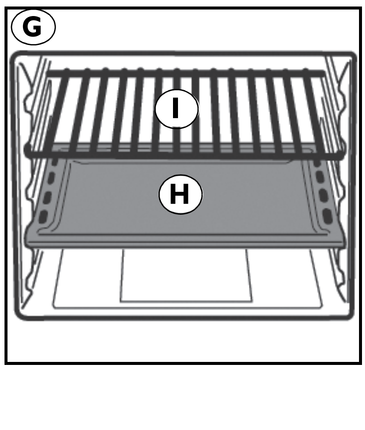


(F) Selector de temperatura (Termostato)

Permite seleccionar la temperatura adecuada para cada alimento, manteniéndola constante durante toda la cocción. Para seleccionar la temperatura deseada, gire el selector a la derecha para situar el índice de referencia en el número correspondiente. La temperatura máxima es aproximadamente de 260 °C.

(G) Guías de deslizamiento de las bandejas y las parrillas

Sirven para colocar correctamente las parrillas y las bandejas en las 5 posiciones preestablecidas (de 1 a 5 comenzando desde abajo). En la tabla de cocción (pág. 71) encontrará la posición ideal para cada uso del horno.



(H) Bandeja (Grasera)

Se utiliza normalmente para recoger los jugos de la carne asada y para cocinar directamente los alimentos. Si no la utiliza durante la cocción, extráigala del horno. La grasera es de acero esmaltado de tipo "AA" para uso alimentario.

(I) Rejilla

Se utiliza para apoyar las bandejas para horno, los moldes de pastelería y cualquier otro recipiente diferente a la grasera suministrada con el aparato; también se usan para asar carne y pescado, tostar pan, etc., con las funciones de grill y grill ventilado.

Modo de empleo

En este horno se reúnen las ventajas de los hornos tradicionales por convección natural "estáticos" con las de los hornos modernos por convección forzada "ventilados". Se trata de un aparato sumamente versátil, que permite elegir, de modo fácil y seguro, entre 5 diferentes métodos de cocción. Accionando los selectores (B) y (F) del panel de mandos, se seleccionan el programa y la temperatura deseados. Para utilizar lo mejor posible su horno Franke, consulte la tabla de cocción de la pág. 71.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr disminuir la temperatura de la puerta, panel de mandos y costados, el horno Franke posee un ventilador de enfriamiento que se activa automáticamente cuando el horno está caliente. Cuando el ventilador está funcionando, el horno expulsa el aire entre el frontal y la puerta sin que la velocidad del aire expulsado ni los ruidos afecten al ambiente de la cocina.

Para proteger los muebles, al final de la cocción el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfría.

Luz del horno



Sitúe el selector en este símbolo para encender la luz interior del horno sin poner en marcha el horno. Esta función es útil para limpiar el interior del horno sin tener que encenderlo para iluminarlo.

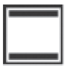
Programas de cocción

Descongelación



Si se coloca el selector en el símbolo (), se obtiene la función de descongelación.
En ese caso, el aire forzado por el motor interno del horno se distribuye alrededor del alimento y acelera el proceso de descongelación natural.

Cocción estática natural



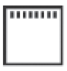
El selector de temperatura (F) debe situarse entre 50 °C y Max (260 °C).
El calentamiento se produce desde arriba (resistencia superior) y desde abajo (resistencia de la solera). Esta es la función de cocción tradicional que permite cocinar uniformemente los alimentos, utilizando un sólo nivel.

Cocción ventilada



El selector de temperatura (F) debe situarse entre 50 °C y Max (260 °C).
Se activan las resistencias superior e inferior y el ventilador interior.
El calor constante y uniforme cocina y dora los alimentos en todos sus puntos. También se pueden cocinar alimentos sobre un máximo de 2 niveles al mismo tiempo.

Cocción al grill



El selector de temperatura (F) normalmente ha de estar en la posición Max (260°C); también se puede seleccionar una temperatura inferior para un asado más lento.
Se activa la resistencia del grill de la parte superior del horno. En ese caso, la rápida cocción superficial, debida a los rayos infrarrojos, mantiene tierna la parte interna de las carnes; también se puede utilizar el grill para tostar hasta 9 rebanadas de pan rápidamente. Para garantizar la seguridad, la puerta del horno Franke ha de estar cerrada cuando se utiliza la función grill.

Advertencia: la resistencia del grill durante el funcionamiento está muy caliente; evite tocarla accidentalmente al manipular los alimentos que se cocinan al grill. En cualquier caso, Franke ha estudiado una boca de horno que protege al máximo las manos de quien lo usa.

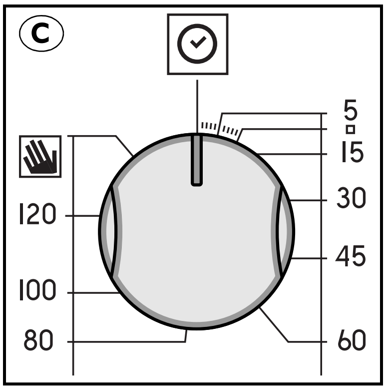
Cocción al grill ventilada



El selector de temperatura (F) normalmente ha de estar en la posición Max (260°C); también se puede seleccionar una temperatura inferior para un asado más lento.

Se activa la resistencia del grill de la parte superior del horno y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, se añade la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos y se aumenta el poder de penetración del calor. Utilizando el grill ventilado se obtienen resultados excelentes en brochetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diabla, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc...

Selector del minutero de fin de cocción

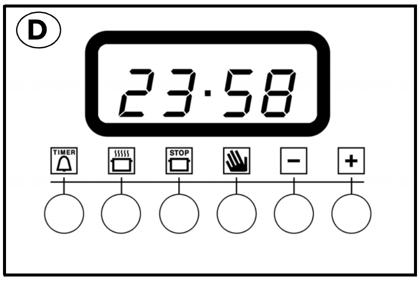


El minutero de fin de cocción es un dispositivo útil que apaga el horno de forma automática al alcanzar el tiempo seleccionado (de 1 a 120 minutos). Para utilizarlo, gire el selector (C) a la derecha una vuelta completa para activar la alarma (C); a continuación, gírelo a la izquierda para programar el tiempo haciendo coincidir el número de minutos con la referencia fija del selector. Al cumplirse el tiempo seleccionado, se activará la alarma y el horno se apagará de forma automática.

Nota El horno se mantiene a la temperatura de cocción programada durante algún tiempo incluso después de apagarlo; saque los alimentos del horno para evitar que se quemen o se pasen de cocción.

Atención: Para utilizar el horno de forma manual y desactivar el programador de fin de cocción, deberá hacer coincidir el índice del selector con el símbolo fijo del frontal. Cuando el horno está apagado, el programador de fin de cocción se puede utilizar como minutero.

Programador de cocción electrónica



Permite programar las funciones del horno:

- Inicio retardado de la cocción con duración establecida
- Inicio inmediato de la cocción con duración establecida
- Minutero

Función de los botones:

TIMER : minutero

: duración de la cocción

STOP : fin de la cocción

: conmutación manual

– : disminución del tiempo programado

+ : aumento del tiempo programado

Cómo programar el reloj digital

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el visor parpadea y muestra: **"0.00"**

- Pulse el botón y a continuación (en menos de 4 segundos) con las teclas – y + seleccione la hora exacta.

Con el botón + el tiempo aumenta.

Con el botón – el tiempo disminuye.

Para ajustar la hora, repita la secuencia descrita arriba:

Funcionamiento manual del horno

Tras programar la hora, el programador pasará a funcionamiento manual de forma automática.

Nota: Para restablecer el funcionamiento manual al finalizar un ciclo de cocción "Automática", pulse el botón .

Inicio retardado de la cocción con duración establecida

Es necesario programar la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el visor muestra las 10.00 y que deseamos realizar una cocción de 30 minutos que termine a las 13.00 horas.

1. Gire los selectores del horno para seleccionar el programa y la temperatura deseadas (por ejemplo: horno estático, 200 °C).
2. Pulse el botón y, a continuación (en menos de 4 segundos) con los botones [–] y [+] seleccione la duración deseada. Supongamos que se desea efectuar una cocción de 30 minutos; aparecerá:



Al soltar el botón, después de 4 segundos, aparece la hora actual, el símbolo y el mensaje ""AUTO".

3. Pulse el botón STOP y, a continuación, pulse los botones [–] y [+] para programar la hora a la que desea que finalice la cocción, supongamos, 13.00 horas.



4. Al soltar el botón, después de 4 segundos, en el visor aparece la hora actual:



El mensaje "**AUTO**" se enciende para recordarle que ha seleccionado un programa con selección automática de la duración y la hora final de cocción. A continuación, el horno se encenderá de forma automática a las 12 horas 30 minutos y se apagará a los 30 minutos. Mientras el horno está encendido, se visualiza la olla durante el ciclo de cocción. Pulsando el botón , puede ver en cualquier momento la duración programada y pulsando STOP la hora final de cocción.

Al finalizar el ciclo de cocción se activa la alarma; para modificar la intensidad del sonido durante la emisión, pulse el botón [–]. Para apagarlo, pulse un botón cualquiera, excepto [–] y [+].

Inicio inmediato de la cocción con duración establecida

Programe sólo la duración (puntos 1 y 2 del apartado "Inicio retardado de la cocción con duración establecida") para iniciar el ciclo de cocción inmediata.

Para anular un ciclo de cocción ya programado

Pulse el botón .

Función minutero

Esta función permite programar el tiempo a partir del cual comienza la cuenta regresiva. No sirve para encender ni apagar el horno de forma automática. Al finalizar la cuenta regresiva, se activa la alarma acústica.

Pulse el botón TIMER, aparecerá:



Programe el tiempo deseado con los botones [–] y [+]

Al soltar el botón, se inicia la cuenta regresiva y el visor muestra la hora actual.



Para apagar la alarma acústica que se activa al finalizar la cuenta regresiva, pulse un botón cualquiera (excepto las teclas [–] y [+]) y el símbolo TIMER se apagará.

Corrección o eliminación de los datos

- Los datos se pueden modificar en cualquier momento pulsando el botón correspondiente y las teclas [–] o [+].
- Al cancelar el tiempo de cocción, se borra de forma automática la hora final de funcionamiento y viceversa.
- En caso de funcionamiento programado, el horno no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de inicio de cocción.

Nota El horno se mantiene a la temperatura de cocción programada durante algún tiempo incluso después de apagarlo. Extraiga los alimentos del horno para evitar que se quemen o se pasen de cocción.

Tabla de cocción

Regulación del selector	Tipo de alimento	Peso (Kg)	Posición	Tiempo de precalenta-miento (min.)	Posición del selector de temperatura C°	Duración de la cocción (min.)
Cocción estática natural	Codero	1	3	9,5	180	95-100
	Asados de cerdo	1	3	9,5	180	70-80
	Asados de ternera	1	3	10,5	200	140-150
	Tortillas	1	2	10,5	200	25-30
	Fruta	1	3	9,5	180	25-30
	Merluza-Dorada-	1	3	9,5	180	20-25
	Rodaballo	1	2-4 cont.	9,5	175	25-30
	Pan común	1	2	10,5	200	35-40
	Lasaña	1	3	10,5	200	30
	Pescado de agua dulce	1	2	9,5	180	25-30
	Polenta condimentada	0,5	4	9,5	180	25-30
	Pasteles con frutas del	1	2	9,5	180	25-30
	bosque	0,5	4	9,5	180	60
	Pastel de Ricotta	0,5	2	9,5	180	35-40
	Tartas rellenas					
	Verduras					
Cocción ventilada	Lomo de cerdo	1	3	9	180	75-80
	Asado de ternera	1	2	10	200	80
	Conejo al horno	1	2	9,5	190	55-65
	Torta salada italiana	1	2	10	200	25-30
	Tortillas	0,5	3	10	200	25
	Gambas al horno	0,5	3	10	200	20-25
	Merluza-Dorada-	1	2-4 cont.	7,5	150	25-30
	Rodaballo	1	2-4 cont.	9	180	25-30
	Pan común	1	3	9	180	20-25
	Pan de patata	1	2	10	200	30-35
	Pan al azafrán	0,5	2	8,5	170	25-30
	Pescado de agua dulce	1	2-4 cont.	10	200	25-30
	Pastel de verduras	1	2	9	175	20
	Atún	1,5	2	9	175	30-35
	Pastel de frutas	1	3-5 cont.	9	180	30-35
	Tartas saladas	1	3-5 cont.	9	180	40
	Verduras al horno					
Cocción al grill	Alas de pollo	1	4-5 cont.	7	Máx.	25-30
	Chuletas	0,8	3	7	Máx.	20-25
	Vieiras	0,5	3 o 4	7	Máx.	14-16
	Patatas al horno	1	3	7	Máx.	20-25
	Pescado de agua dulce	1	3 o 4	7	Máx.	25-30
	Tomates gratinados	0,5	2 o 3	7	Máx.	20
	Brocheta de anguila	0,5	3	7	Máx.	20-25
	Brochetas de pavo	0,5	4	7	Máx.	20-25
Cocción al grill ventilada	Muslos de pollo	1	4 o 5	11	220	20-25
	Costillas de cerdo	0,5	4	15	Máx.	40-45
	Pintada	1,2	4	15	Máx.	30-35
	Dorada en papillote	1	3	8,5	200	20
	Pollo	1,5	3	15	Máx.	35-40
	Codornices	0,8	4	15	Máx.	30-35
	Salchichas	1	4	15	Máx.	20-25
	Verduras	1	4 o 5	15	Máx.	10-15

Nota: los datos incluidos en la tabla son el resultado de pruebas de cocción realizadas por un equipo de cocineros profesionales. En cualquier caso, son sólo orientativos y pueden modificarse según los gustos personales de cada uno.

Limpieza y mantenimiento

Importante

Antes de proceder al mantenimiento del horno, desenchúfelo o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.

– Las partes de acero inoxidable y esmaltadas permanecerán nuevas si las limpia con agua o productos específicos y las seca con cuidado.
– No utilice estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies. **Tampoco utilice limpiadores de vapor.**
– Las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno pueden ser de origen diverso (jugos, azúcares, albúminas y grasas) y se producen por salpicaduras o derrame de los alimentos. Las salpicaduras se producen durante la cocción y se deben al uso de una temperatura demasiado elevada, mientras los desbordes se deben al uso de recipientes demasiado pequeños o a una valoración incorrecta de los aumentos de volumen durante la cocción. Para solucionar estos dos inconvenientes, utilice recipientes altos o la grasera suministrada con el horno. Con respecto a la limpieza de la parte inferior del horno, le aconsejamos limpiar las manchas con el horno tibio; cuanto más espere a limpiarlas, más difícil será eliminarlas.

Limpieza de la puerta del horno

– Limpie la superficie externa e interna de la puerta cuando el horno esté frío, con agua caliente y paños suaves. Limpie el cristal con productos especialmente indicados para este tipo de superficies.
– Limpie las partes esmaltadas y el interior del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos.

Sustitución de la bombilla del horno

Los hornos Franke incluyen una bombilla circular, que está situada en la parte posterior superior izquierda de la cavidad.

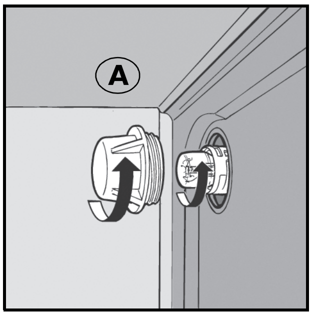
Para sustituir la bombilla del horno:

- Apague el interruptor omnipolar que conecta el aparato a la instalación eléctrica o desconecte el enchufe del aparato si puede acceder a él.
- Desenrosque la protección de cristal (A).
- Desenrosque la bombilla y sustitúyala con otra resistente a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:

  Tensión: **220/230 V - 50 Hz**

  Potencia: **15 W**

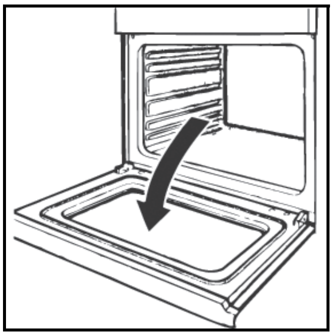
  Casquillo: **(E14) mignon**
- Vuelva a colocar la protección de cristal (A) y conecte el aparato.

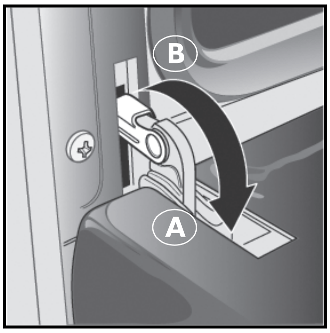


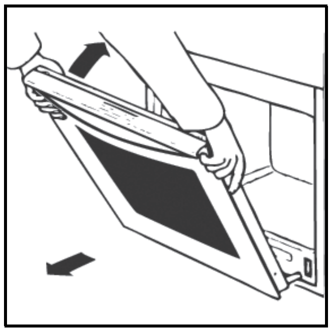
Desmontaje de la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del horno, desmonte la puerta actuando sobre las bisagras del siguiente modo:

- Las bisagras (A) poseen dos pernos en U móviles (B). Levante el perno en U (B) para desbloquear la bisagra.
- A continuación, levante la puerta y extráigala hacia fuera. Para realizar estas operaciones, sujete firmemente la puerta por los costados cerca de las bisagras.
- Para volver a colocar la puerta, primero, introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes.
- A continuación, antes de cerrar la puerta, no se olvide de girar los dos pernos en U móviles (B) que sirven para enganchar las dos bisagras.

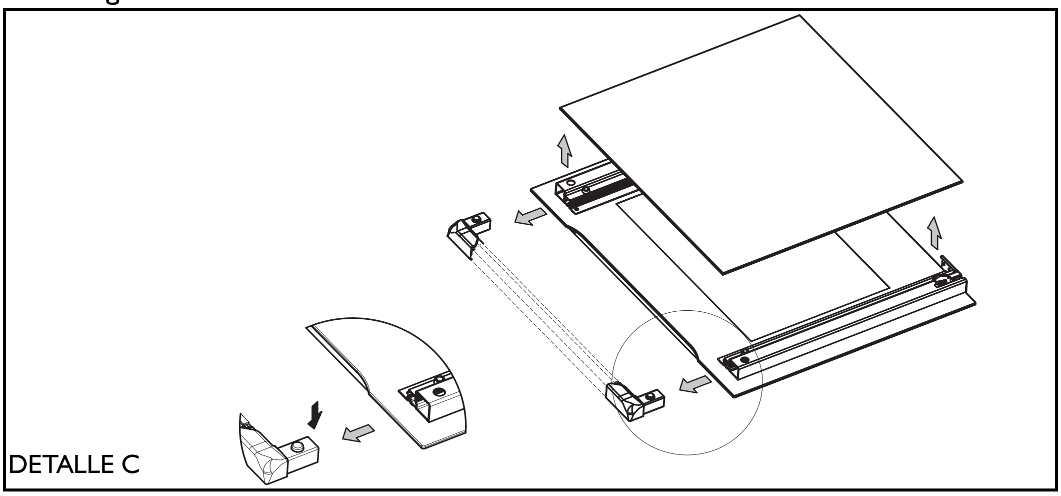






Si desea desmontar el cristal interno de la puerta para limpiar el horno a fondo:

- Abra la puerta por completo.
- Extraiga los dos extremos de las esquinas superiores de la puerta, presionando los botones (detalle C).
- Extraiga el cristal interno.



Al terminar de limpiar el horno, monte el cristal interno introduciendo el borde inferior por debajo de las lengüetas de la parte inferior de la puerta y apoyándolo sobre los pies de goma. A continuación, monte los dos extremos a presión.

Atención

- No lave los extremos ni el cristal en el lavavajillas.
- Al montar el cristal interno de nuevo, asegúrese de que su lado serigrafiado (pintura opaca) esté orientado hacia abajo.

No utilice el horno si el cristal interno está desmontado.

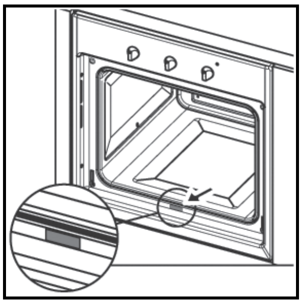
Asistencia

En caso de problemas de funcionamiento, llame al Centro de Asistencia Técnica (lista adjunta). **No recurra nunca a técnicos no autorizados.**

Comunique:

– El tipo de anomalía;
– El modelo de aparato (Art.);
– El número de serie (S.N.);

Esta información se encuentra en la placa de características reproducida en el certificado de garantía.



Advertencias para la seguridad

Póngase en contacto con personal cualificado en los siguientes casos:

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:

- Diríjase exclusivamente a Centros de Asistencia Técnica autorizados.
- Solicite recambios originales.
- El aparato está destinado a un uso no profesional en el interior de viviendas. No modifique sus características.
- En la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones.
- Solamente se garantiza la seguridad eléctrica cuando el aparato está correctamente conectado a tierra de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes.
- **No toque los elementos que generan calor ni las partes de la puerta del horno que se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños de ellas.**

Evite que los niños toquen:

- Los selectores y el aparato en general;
- Los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, puntos metálicos, etc.);
- El horno mientras está funcionando y una vez apagado mientras está caliente;
- El horno inutilizado (en este caso, proteja las partes que puedan ser peligrosas).

Evite:

- Tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- Usar el aparato con los pies descalzos;
- Arrastrar el aparato o tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- Operaciones impropias y peligrosas;
- Obstruir los orificios de ventilación o eliminación del calor;
- Dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- La exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- El uso del horno para guardar todo tipo de objetos;
- El uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- El uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- Instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

Póngase en contacto con personal cualificado en caso de:

- Instalación (según las instrucciones del fabricante);
- Dudas sobre el funcionamiento;
- Sustitución de la toma si es incompatible con el enchufe del aparato.

Póngase en contacto con un centro autorizado por el fabricante en caso de:

- Duda sobre la integridad del aparato, nada más quitar el embalaje;
- Sustitución o daño del cable de alimentación;
- Avería o funcionamiento incorrecto, solicitando el uso de repuestos originales.

Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:

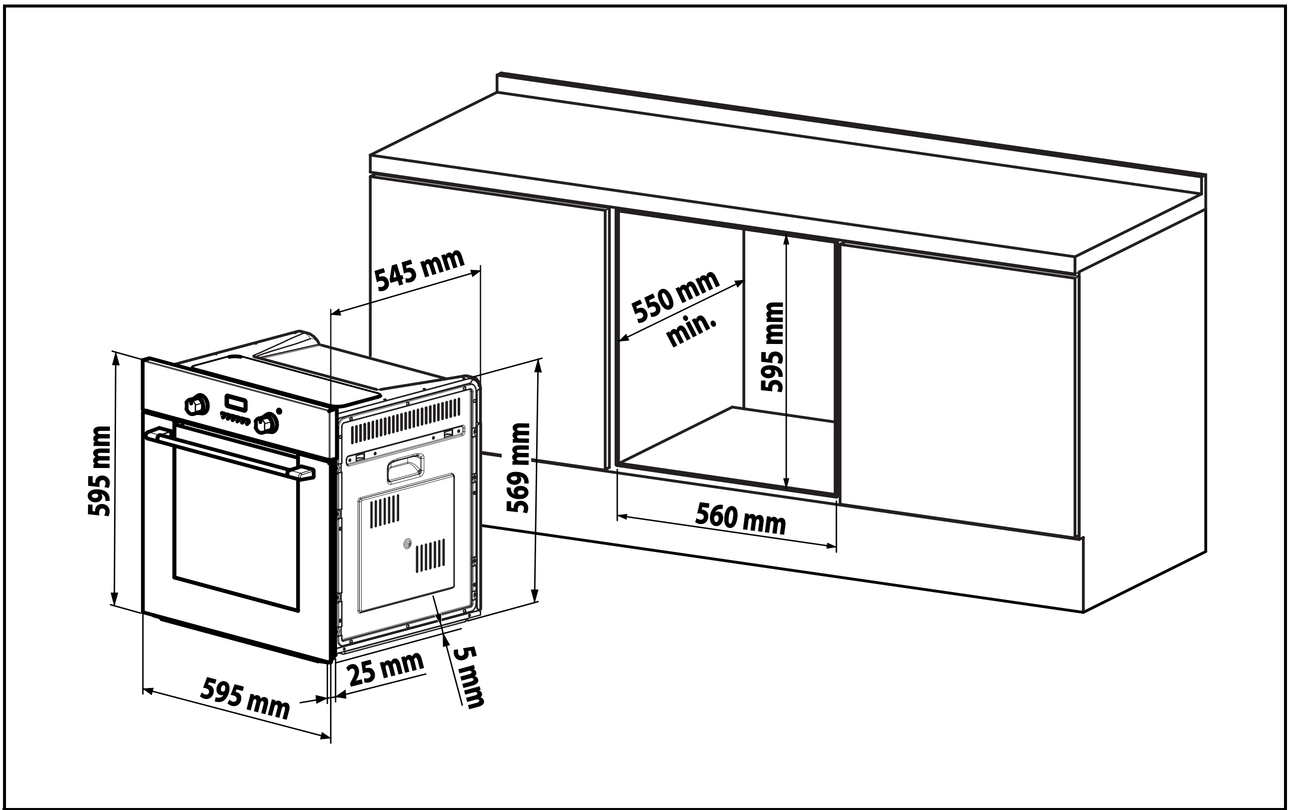
- Sólo la cocción de alimentos evitando otras operaciones;
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento o en caso de funcionamiento incorrecto, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- Para introducir o extraer recipientes, utilice guantes para horno;
- Sujete el tirador de la puerta por el centro, los extremos podrían estar más calientes debido a la posible salida del aire;
- Controle siempre que los selectores estén en la posición de apagado cuando no se utiliza el aparato;
- Cuando decida no volver a utilizar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

• El fabricante no es responsable de los daños causados por: errores de instalación, usos indebidos, incorrectos o irracionales.

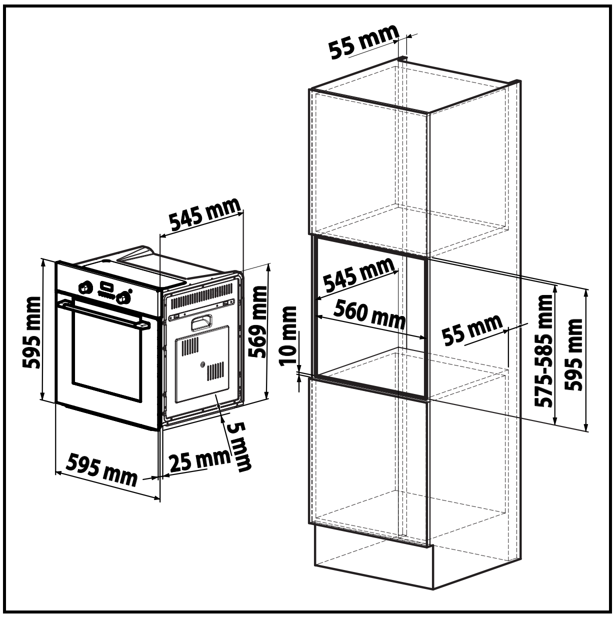
Instalación

Importante: La instalación debe efectuarla personal especializado y autorizado según las normas y las prescripciones vigentes.

Notas características del mueble

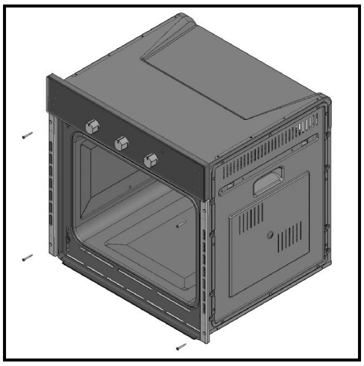


En los muebles empotrables, los componentes (materiales plásticos y madera chapeada) se deben mantener unidos con colas resistentes al calor (máx. 100 °C): materiales y colas no adecuados pueden producir deformaciones y desencoladuras. El mueble debe permitir el acceso a las conexiones eléctricas. El mueble en el cual se introduce el horno debe ser lo suficientemente fuerte para soportar el peso del aparato.
El horno se debe instalar de manera segura en el lugar previsto. El horno se puede introducir dentro de un mueble en columna o debajo de la superficie de un mueble modular, garantizando siempre una aireación suficiente.

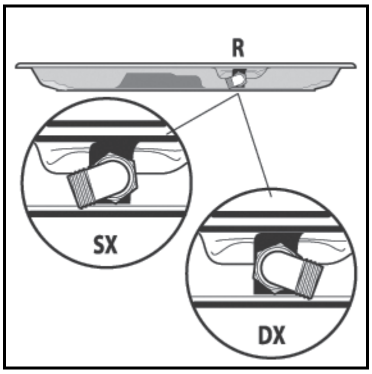


Instrucciones de montaje

Introduzca el horno en el hueco. Fije el cuerpo del horno al mueble, introduciendo los 4 tornillos que se suministran de serie en los orificios de los costados.



Para instalar el horno debajo de una encimera, gire el empalme de la encimera (R) a la derecha o a la izquierda para que el horno entre en el compartimiento correctamente.

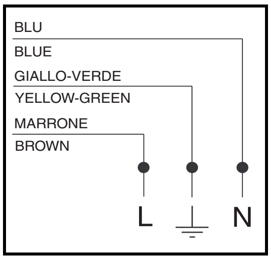


Conexión a la red eléctrica

El horno FRANKE está equipado con un cable tripolar con terminales libres.

Si el horno posee una conexión permanente a la red, coloque un dispositivo de desconexión, con una distancia de apertura entre los contactos de al menos 3 mm, que permita desconectarlo completamente en caso de sobretensión de categoría III. Compruebe los datos siguientes:

a) La clavija y el enchufe deben ser adecuados para una corriente de 16A.
b) Ambos deben ser accesibles y estar colocados de forma que no se pueda acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión de la clavija.
c) La clavija se debe enchufar sin dificultad.
d) Una vez conectada la clavija, el horno no debe quedar apoyado sobre ella tras su instalación en el mueble.
e) Los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe.
f) En caso de sustitución del cable de alimentación, utilice uno con las siguientes especificaciones: 3 x 1,5 m^2 de tipo H05VV-F
g) Es fundamental respetar las polaridades de los terminales libres (Marrón=Fase - Azul=Neutro - AmarilloVerde=Tierra).



Nota: Asegúrese de que las características de la línea eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las características de su horno FRANKE.

Datos técnicos

Dimensiones útiles del horno:
Anchura: 440 mm
Profundidad: 415 mm
Altura: 312 mm

Volumen útil del horno:
57 litros

Consumos (función estática):
para alcanzar los 175 °C: 0,32 kWh
para mantener los 175 °C: 0,62 kWh
consumo total: 0,94 kWh

Consumos (función ventilada):
para alcanzar los 200 °C: 0,42 kWh
para mantener los 200 °C: 0,77 kWh
consumo total: 1,19 kWh

Tensión de frecuencia de alimentación:
230 V ~ 50 Hz

Potencia total y capacidad del fusible:
2300kW - 16A

Potencia resistencia:
superior 1000 W
inferior 1250 W
grill 2250 W
motoventilador 30 W
bombilla de iluminación del horno 15 W x 1
ventilador tangencial 15 W

Este aparato es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:

– 90/396/CEE (Gas);
– 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja tensión);
– 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética);
– 93/68/CEE del 22/07/93.

Certificado de garantía

1. Duración y condiciones de validez de la garantía.

El presente aparato está garantizado por Franke ante los eventuales defectos derivados del proceso de fabricación que pudieran evidenciarse en el curso de los 24 meses posteriores a la fecha de entrega del mismo.

Tal fecha deberá ser constatada en un documento de entrega del vendedor u otro documento comprobante (factura / albarán de entrega, etc) que consigne el nombre fiscal de la empresa vendedora, la fecha de entrega del aparato y los datos identificadores del mismo (tipo, modelo, etc).

Con el fin que la presente Garantía tenga plena validez en el curso del periodo indicado, es preciso que:

- El aparato sea utilizado en ámbito doméstico, y por consiguiente no en un ámbito empresarial o profesional.
- Todas las operaciones de instalación y conexionado del aparato a las redes energéticas (eléctrica, hidráulica, gas) hayan sido efectuadas siguiendo escrupulosamente las indicaciones del Libro de Instrucciones de Uso ó en la eventual Documentación de Instrucciones para la Instalación de la dotación del aparato.
- Todas las operaciones de utilización del aparato, así como el mantenimiento periódico hayan seguido las prescripciones e indicaciones del Libro de Instrucciones de Uso.
- Cualquier intervención de reparación sea efectuado por personal de los Centros de Asistencia Técnica autorizados por FRANKE ESPAÑA,S.A.U., y que los recambios utilizados sean exclusivamente los originales.

Durante el periodo garantía, FRANKE ESPAÑA,S.A.U. reparará o reemplazará los componentes o productos que haya reconocido con defectos imputables a vicios de fabricación, sin cargos para el consumidor.

Para cualquier demanda de intervención, el consumidor puede consultar la lista de Centros de Asistencia Técnica en www.franke.es.

El fabricante podrá ejercer su derecho de reemplazar el producto defectuoso por otro aparato del mismo valor, ante defectos repetitivos o cuando el coste de reparación se considere desproporcionado.

La eventual reparación o sustitución de componentes del mismo aparato no extiende la duración de la presente garantía que continuará, en todo caso, hasta el final del periodo de 2 años.

2. Cláusulas de exclusión

No están cubiertos por la presente Garantía las intervenciones y/o reparaciones y/o eventuales partes de recambio que haya resultado defectuosas como consecuencia de:

- la no observación de las instrucciones de uso y mantenimiento insertas en el Libro de Instrucciones en dotación.
- negligencia o falta de cuidado en el uso.
- errores de instalación.
- mantenimiento o reparación efectuada por personal no autorizado y/o utilización de recambios no originales.
- daños de transporte o cualquier otro que no pueda achacarse a defecto de fabricación del electrodoméstico.

Las piezas extraíbles, mandos, lámparas, partes de vidrio y esmalte, los tubos externos y los eventuales accesorios y materiales de consumo no quedan cubiertas por esta garantía, excepto cuando se demuestre que el fallo se trata en realidad de defectos producidos por vicios de fabricación.

Quedan también excluidas de la prestación de garantía las intervenciones técnicas inherentes a la incorrecta instalación.

Por consiguiente, en el caso que, a petición del consumidor, se efectúe una intervención por parte del personal de SAT autorizado en relación a lo arriba indicado, el coste de tal intervención y de las eventuales piezas de recambio correrán a total cargo del Consumidor.

3. Extensión territorial de la garantía

La presente Garantía Convencional está asegurada por FRANKE ESPAÑA,S.A.U. en todo el territorio español, a través de su red de Servicios de Asistencia Técnica.

En el caso de aparatos vendidos o utilizados en otro país, el consumidor podrá beneficiarse de las condiciones establecidas en la Garantía Convencional ofrecida por la sociedad del Grupo Franke presente en tal país.

4. Limitación de la responsabilidad

Franke declina toda responsabilidad por eventuales daños que puedan, directa o indirectamente, derivar a personas, cosas o animales, como consecuencia de la inobservancia de todas las prescripciones indicadas en el mencionado Libro de Instrucciones de Uso y especialmente a los concernientes a temas de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

5. Caducidad de la garantía

Transcurrido el periodo de 24 meses de duración de la presente Garantía Convencional, cada intervención de reparación y/o sustitución de componentes irán a cargo del Consumidor, según las tarifas vigentes que les serán presentadas por el SAT.

INFORMACIÓN PARA USUARIOS

Según el artículo del decreto legislativo de la ley italiana del 25 de Julio, nº 15 "Actuaciones de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, y a los residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato, indica que no puede ser eliminado con los desechos domésticos al finalizar su vida útil.

El usuario ha de llevarlo a un punto de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente.



La recogida selectiva para la reutilización, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente del aparato ayuda a evitar los efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Si no se procede correctamente, se podrá sancionar el usuario según la ley nº 22/1997 italiana (artículo 50 y posteriores al nº 22/1997).

Índice

Introdução

Obrigado por ter escolhido um produto Franke.

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

Primeira ligação

Quando se utiliza o forno pela primeira vez, é necessário ligar aparelho vazio à temperatura máxima durante 40 minutos com a porta aberta e arejar convenientemente o local de instalação.
O cheiro sentido durante esta operação resulta da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno no período que decorre entre a produção e a instalação do aparelho. Passado este tempo, o forno está pronto para ser utilizado.

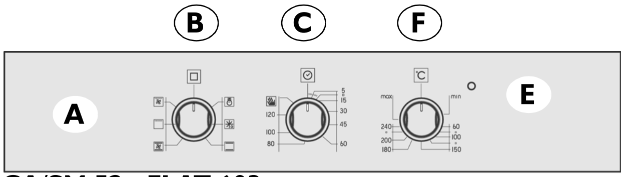
Conselhos

Para obter os melhores resultados, não introduza os alimentos com o forno frio; aguarde até atingir a temperatura programada.
Durante a cozedura, nunca apoie directamente assadeiras ou recipientes no fundo do forno; disponha-os nas grelhas ou nas pingadeiras fornecidas, numa das 5 prateleiras disponíveis; a não observância desta indicação pode danificar o esmalte de acabamento do forno.
Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio, principalmente a parte inferior do vão de cozedura.
Eventuais reparações devem ser efectuadas por pessoal técnico especializado e autorizado.
Contacte o centro de assistência mais próximo e utilize sempre peças de substituição originais.
O forno está revestido com um esmalte especial, fácil de limpar; de qualquer forma, a Franke recomenda que o limpe regularmente para não continuar a cozer a sujidade e os resíduos acumulados.
Limpe os eventuais painéis de auto-limpeza (se presentes) com água e sabão (consulte as instruções de limpeza).
N: - antes de ligar o forno, leia atentamente as instruções relativas à utilização do temporizador (ver pág. 83).

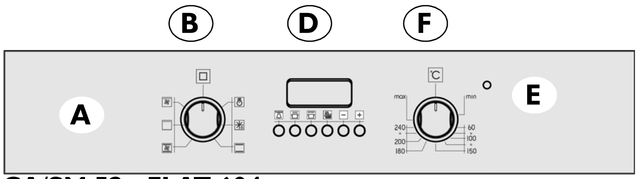
- se o forno estiver equipado com um programador automático de cozedura/ desactivação, para utilizar o forno no modo manual, seleccione a opção “manual” assinalada com o símbolo .

Visto de perto

(A) Painel de comandos

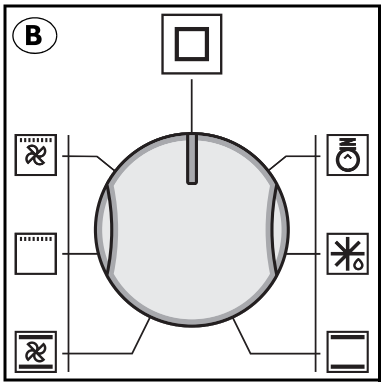


CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604

(B) Botão de selecção dos programas



Selecciona o modo de funcionamento do forno de acordo com o tipo de cozedura desejado. Posicionando o botão em qualquer um dos programas, acende-se a iluminação interna do forno que indica que o forno está aceso.

(C) Contador de minutos / (D) Programador

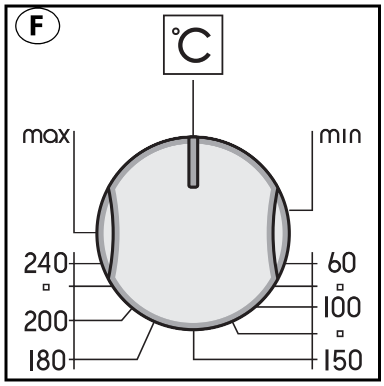
(ver pág. 83)

Na gama de fornos Franke estão previstos diversos sistemas de controlo e gestão do tempo de cozedura; na pág. 83 poderá encontrar as instruções detalhadas de cada um; basta identificar o tipo de controlo do seu forno para ter acesso ao procedimento correcto de utilização da função

(E) LED do termóstato

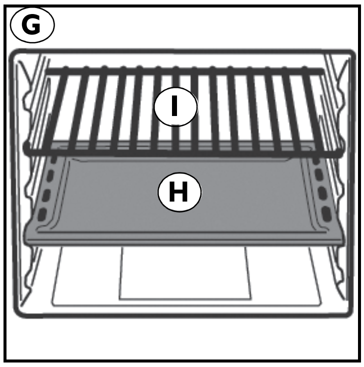
Evidenciado com o símbolo ℃, adverte que os elementos de aquecimento do forno estão a funcionar. O LED apaga-se quando o forno atinge a temperatura máxima e acende-se de novo para indicar que o forno regressou à fase de aquecimento. É útil para verificar se a temperatura de cozedura é ideal.

(F) Botão de regulação da temperatura (Termóstato)



Selecciona a temperatura ideal de acordo com o tipo de alimento e mantém-na constante durante todo o tempo de cozedura. Para seleccionar a temperatura que desejar, rode o botão na direcção dos ponteiros do relógio até alinhar o indicador com o número correspondente. A temperatura máxima é de aproximadamente 260°C.

(G) Guias corrediças das pingadeiras e das grelhas



Servem para posicionar correctamente as grelhas e as pingadeiras numa das 5 posições predefinidas (de 1 a 5 de baixo para cima); na tabela indicativa de cozedura (pág. 85) encontra-se a indicação da posição ideal para cada utilização do forno.

(H) Pingadeira

É normalmente usado para recolher o molho ou a gordura dos alimentos ou então para cozer directamente os alimentos; se não for utilizado durante a cozedura, retire-o do forno. A pingadeira é de aço esmaltado do tipo “AA” para uso alimentar.

(I) Grelha

É utilizada como suporte para formas, forminhas de pastéis e para todos os recipientes diferentes das pingadeiras incluídas no fornecimento, ou então para cozer principalmente com as funções grill ou grill ventilado carne e peixe grelhados, para torrar pão, etc.

Como utilizar o aparelho

Este forno reúne as qualidades dos fornos tradicionais "estáticos" e as dos fornos modernos "ventilados". Trata-se de um aparelho extremamente versátil que permite escolher de modo fácil e seguro até 5 métodos de cozedura diferentes. Através dos botões (B) e (F) do painel, é possível seleccionar os vários programas, bem como a temperatura desejada. Para obter o máximo rendimento do seu forno Franke, consulte a tabela indicativa de cozedura na pág. 85.

Ventilação de arrefecimento

Para baixar a temperatura da porta, do painel e dos painéis laterais, o forno Franke está equipado com um ventilador que se activa automaticamente quando o forno estiver quente. Quando o ventilador estiver a funcionar, é possível sentir um jacto de ar entre o painel frontal e a porta do forno; foi dedicada uma atenção especial para que a velocidade de saída do ar não perturbe o ambiente da cozinha, tendo-se reduzido ao máximo o ruído.

Para não danificar os móveis, a ventilação permanece activa no final da cozedura o tempo necessário para o arrefecimento do forno.

A luz do forno

Este símbolo indica a iluminação da luz interna do forno sem iniciar qualquer tipo de aquecimento. Esta função é útil para facilitar as operações de limpeza com o forno desligado, visualizando o vão de cozedura.

Programas de cozedura

Descongelação

Posicione o botão no símbolo ( ) para activar a função de descongelação.
Neste caso, o ar forçado gerado pelo motor interno do forno acelera o processo de descongelação natural dos alimentos.

Cozedura estática natural

Posicione o botão do termóstato (F) entre 50°C e Máx. (260°C)
O calor é gerado tanto na resistência superior como na resistência inferior do forno. Esta é a função de cozedura tradicional que permite cozer uniformemente os alimentos utilizando uma única prateleira.

Cozedura ventilada

Posicione o botão do termóstato (F) entre 50°C e Máx. (260°C)
Activam-se a resistência superior, a resistência inferior e o ventilador interno do forno.
O calor constante e uniforme coze e doura o alimento em todos os pontos. É possível cozer simultaneamente pratos diferentes utilizando até 2 prateleiras.

Cozedura grill

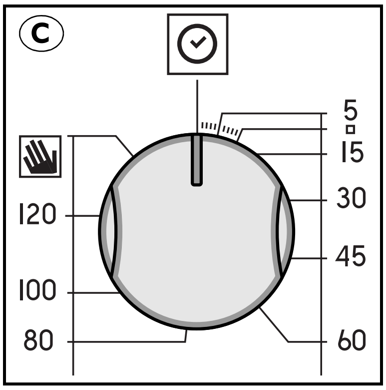
Normalmente, o botão do termóstato (F) deve ser posicionado na posição Máx. (260°C); todavia, é possível escolher uma temperatura inferior, embora neste caso a cozedura seja mais lenta.
A resistência do grill situada na parte superior do forno acende-se. Neste caso, a cozedura superficial rápida com raios infravermelhos mantém o interior da carne húmido; é possível utilizar o grill para torrar rapidamente até 9 fatias de pão. Para a sua segurança, o forno Franke foi estudado para grelhar com a porta completamente fechada.
Advertência: a resistência do grill fica muito quente durante o funcionamento; evite tocar-lhe acidentalmente ao manusear os alimentos que vai grelhar; por isso, a Franke estudou uma forma da boca do forno que protege o mais possível as mãos do utilizador.

Cozedura grill ventilada

Normalmente, o botão do termóstato (F) deve ser posicionado na posição Máx. (260°C); todavia, é possível escolher uma temperatura inferior, embora neste caso a cozedura seja mais lenta.

Activam-se a resistência do grill situada na parte superior do forno e o ventilador. A irradiação térmica unidireccional funciona juntamente com a circulação forçada do ar dentro do forno. Esta função impede que superfície dos alimentos queime, aumentando o poder de penetração do calor. Resultados excelentes são obtidos utilizando o grill ventilado para espetos de carne e verdura, linguiças, costeletas de porco, costeletas de anho, frango, codornizes com salva, lombo de porco, etc...

O botão do contador de minutos de final de cozedura

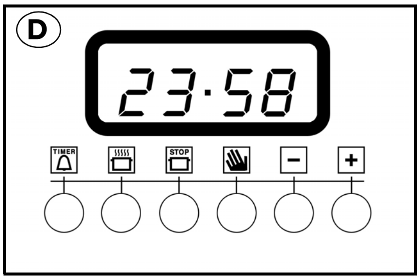


O contador de minutos de final de cozedura é um dispositivo útil que desliga automaticamente o forno quando tiver passado o tempo seleccionado num intervalo de 1 até 120 minutos. Para utilizar o contador de minutos de final de cozedura é necessário dar corda à campainha rodando o botão (C) uma volta quase completa à direita; em seguida, voltando atrás, posicione o indicador no número de minutos desejado. No final do tempo seleccionado, além de tocar a campainha, o forno desliga automaticamente.

N.B. Depois de desligar o forno, e durante um longo período, o forno mantém uma temperatura próxima da que foi programada para a cozedura; portanto, para não cozer demasiado ou queimar os alimentos, retire-os do forno.

ATENÇÃO: Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o programador de fim de cozedura desactivado, é necessário alinhar o indicador do botão com o símbolo fixo no painel. Com o forno desligado, o programador de fim cozedura pode ser utilizado como um normal contador de minutos.

O programador de cozedura electrónico



Permite programar o forno nos seguintes modos de funcionamento:

- início retardado da cozedura com duração preestabelecida;
- Início imediato com duração estabelecida;
- Contador de minutos.

Função das teclas :

TIMER : contador de horas, minutos

: duração da cozedura

STOP : fim da cozedura

: comutação manual

− : programação do tempo para trás

+ : programação do tempo para a frente

Como programar o relógio digital

Após a ligação do aparelho à rede ou após um corte de energia, o visor começa a piscar: **"0.00"**

- Prima a tecla e, de seguida (no espaço de 4 segundos), programe a hora exacta com as teclas − e +.

Com a tecla + o tempo aumenta.

Com a tecla − o tempo diminui.

Se for necessário corrigir a hora, repita a operação acima:

Funcionamento manual do forno

Após programar a hora, o programador retorna automaticamente à posição manual.

Nota: Para retomar o funcionamento manual após cada cozedura "Automática" prima a tecla .

Início da cozedura retardada com duração preestabelecida

É preciso programar a duração e a hora do final da cozedura. Suponhamos que o monitor indique 10:00 horas e desejamos efectuar uma cozedura de 30 minutos que terminará às 13:00 horas.

1. Rode os botões de comando do forno para o programa e temperatura desejados (por exemplo: forno estático, 200°C)
2. Prima a tecla e, de seguida (no espaço de 4 segundos), programe a duração desejada com as teclas [−] e [+]. Suponhamos que deseja programar uma cozedura de 30 minutos; aparece:



Solte a tecla; após 4 segundos volta a aparecer a hora actual com o símbolo e a mensagem **"AUTO"**.

3. Prima a tecla [STOP] e, de seguida, prima as teclas [−] e [+] até programar a hora do final da cozedura desejada; suponhamos às 13:00



4. Solte a tecla; após 4 segundos aparece no visor a hora actual:



A mensagem "**AUTO**" acesa confirma a programação da duração e do final da cozedura na função automática. O forno acende-se automaticamente às 12:30 e termina a cozedura após 30 minutos. Quando o forno está ligado aparece a panela durante toda a cozedura. A qualquer momento, premindo a tecla , é possível visualizar a duração programada; premindo a tecla [STOP] visualiza-se a hora do fim da cozedura.

No fim da cozedura é emitido o sinal sonoro; a intensidade do som pode ser modificada durante a emissão premindo a tecla [−]. Para o desactivar, prima uma tecla qualquer excepto as teclas [−] e [+].

Início imediato com duração estabelecida

Se for programada somente a duração (pontos 1 e 2 do parágrafo "Início retardado da cozedura com duração preestabelecida") a cozedura iniciará imediatamente.

Para anular uma cozedura já programada

Prima a tecla .

Função do contador de minutos

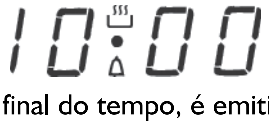
O contador de minutos efectua a contagem ao contrário do tempo programado. Esta função não controla o acendimento e o desligamento do forno; emite apenas um sinal sonoro quando o tempo termina.

Premindo a tecla [TIMER] aparece:



Com as teclas [−] e [+] programe o tempo desejado

Solte a tecla: o tempo começará a ser contado no minuto seguinte; o visor apresenta a hora actual.



No final do tempo, é emitido um sinal sonoro que pode ser interrompido premindo uma tecla qualquer (excepto as teclas [−] e [+]); o símbolo [TIMER] apaga-se.

Correcção e cancelamento dos dados

- É possível mudar os dados programados a qualquer momento, premindo a tecla correspondente e a tecla [−] ou [+].
- Ao cancelar a duração de cozedura, cancela-se automaticamente também o tempo programado no temporizador e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita um tempo do final de cozedura anterior ao do início proposto pelo próprio aparelho.

N.B. Depois de desligar o forno, e durante um longo período, o forno mantém uma temperatura próxima da que foi programada para a cozedura; portanto, para não cozer demasiado ou queimar os alimentos, retire-os do forno.

Tabela indicativa da cozedura

Regulação do botão de selecção	Tipo de alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Tempo de aquecimento prévio (min.)	Regulação do botão do termóstato °C	Duração da cozedura (min.)
Cozedura estática natural	Borrego	1	3	9,5	180	95-100
	Porco assado	1	3	9,5	180	70-80
	Vitela assada	1	3	10,5	200	140-150
	Omeletas	1	2	10,5	200	25-30
	Fruta	1	3	9,5	180	25-30
	Pescada-Dourada-Pregado	1	3	9,5	180	20-25
	Pão comum	1	2-4 cont.	9,5	175	25-30
	Pastéis	1	2	10,5	200	35-40
	Peixe de água doce	1	3	10,5	200	30
	Polenta temperada	1	2	9,5	180	25-30
	Bolos de frutos silvestres	0,5	4	9,5	180	25-30
	Bolos de requeijão	1	2	9,5	180	25-30
	Bolos com recheio	0,5	4	9,5	180	60
	Legumes	0,5	2	9,5	180	35-40
Cozedura ventilada	Lombo de porco	1	3	9	180	75-80
	Vitela assada	1	2	10	200	80
	Coelho assado	1	2	9,5	190	55-65
	Tarte salgada da região	1	2	10	200	25-30
	italiana de Marche	0,5	3	10	200	25
	Omeletas	0,5	3	10	200	20-25
	Camarões no forno	1	2-4 cont.	7,5	150	25-30
	Pescada-Dourada-Pregado	1	2-4 cont.	9	180	25-30
	Pão comum	1	3	9	180	20-25
	Pão de batata	1	2	10	200	30-35
	Pão amarelo açafrão	0,5	2	8,5	170	25-30
	Peixe de água doce	1	2-4 cont.	10	200	25-30
	Tartes de legumes	1	2	9	175	20
	Atum	1,5	2	9	175	30-35
	Tartes de fruta	1	3-5 cont.	9	180	30-35
	Tartes salgadas	1	3-5 cont.	9	180	40
	Legumes no forno					
Cozedura grill	Asas de frango	1	4-5 cont.	7	Máx.	25-30
	Costeletas	0,8	3	7	Máx.	20-25
	Vieiras	0,5	3 ou 4	7	Máx.	14-16
	Batatas assadas	1	3	7	Máx.	20-25
	Peixe de água doce	1	3 ou 4	7	Máx.	25-30
	Tomates gratinados	0,5	2 ou 3	7	Máx.	20
	Espetadas de enguia	0,5	3	7	Máx.	20-25
	Espetadas de peru	0,5	4	7	Máx.	20-25
Cozedura grill ventilada	Coxas de frango	1	4 ou 5	11	220	20-25
	Entrecosto de porco	0,5	4	15	Máx.	40-45
	Pintada	1,2	4	15	Máx.	30-35
	Dourada em cartucho	1	3	8,5	200	20
	Frango	1,5	3	15	Máx.	35-40
	Codornizes	0,8	4	15	Máx.	30-35
	Salame	1	4	15	Máx.	20-25
	Legumes	1	4 ou 5	15	Máx.	10-15

N: as indicações fornecidas na tabela são o resultado de testes de cozedura feitos por uma equipa de cozinheiros profissionais. São, em todo o caso, indicativas e podem ser modificadas com base nos respectivos gostos pessoais.

Limpeza e manutenção do forno

Importante

Antes de iniciar as operações de manutenção, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema eléctrico.

– As peças de aço inox e esmaltadas permanecerão sempre novas, se tiver o cuidado de as limpar com água ou com produtos específicos e as secar com cuidado.
– Evite absolutamente o uso de palha de aço ou lã de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou manchar. **Evite ainda o uso de dispositivos de limpeza a vapor.**
– As nódoas que aparecem no fundo do forno, de diferente composição (molhos, açúcar, gema de ovo e gordura) são sempre provocadas por salpicos ou derrames de alimentos. Os salpicos originados durante a cozedura resultam da utilização de uma temperatura muito alta, enquanto que os derramamentos são causados pelo uso de recipientes impróprios ou pelo aumento do volume de alguns alimentos durante a cozedura. Estes dois problemas podem ser solucionados utilizando recipientes com as bordas altas ou a pingadeira fornecida com o forno. Para limpar a parte inferior do forno, aconselha-se que as eventuais manchas sejam limpas com o forno morno; quanto mais se adiar a limpeza, mais difícil será retirar as manchas.

Limpeza da porta do forno

– A limpeza da porta, por dentro e por fora, deve ser efectuada com o forno frio, com água quente e sem usar esfregões. Limpe os vidros com detergentes adequados.
– Para limpar as partes esmaltadas e o interior do forno, utilize água quente e detergentes não abrasivos.

Substituição da lâmpada do forno

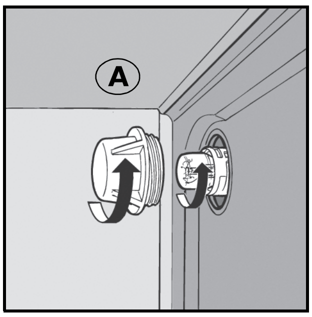
Os fornos Franke estão equipados com uma lâmpada circular posicionada na parte posterior da cavidade, em cima à esquerda.
Se for necessário substituir a lâmpada interna do forno, proceda da seguinte forma:

- Desligue a alimentação eléctrica do aparelho através do interruptor omnipolar utilizado para a ligação do aparelho ao sistema eléctrico, ou retire a ficha eléctrica, se estiver acessível.
- Desaperte a tampa de vidro (A).
- Desaperte a lâmpada e substitua-a por uma resistente à alta temperatura (300°C) com as seguintes características:

  Tensão: **220/230V - 50Hz**

  Potência: **15 W**

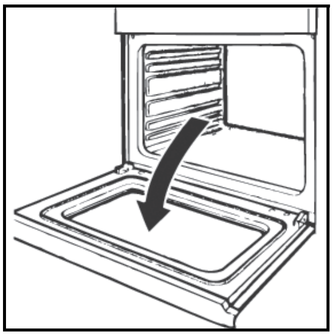
  Casquilho: **(E14) pequeno**
- Monte a tampa de vidro (A) e ligue novamente o aparelho à rede eléctrica.

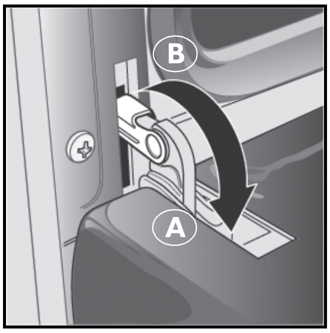


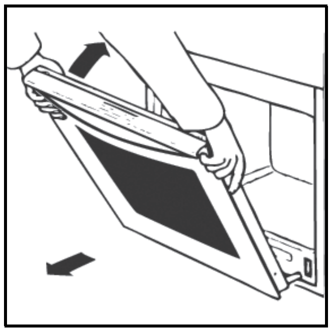
Desmontagem da porta do forno

Para facilitar a limpeza do forno, é possível desmontar a porta tirando as dobradiças, da seguinte forma:

- As dobradiças (A) possuem dois suportes móveis (B). Levantando o suporte (B), a dobradiça solta-se.
- Levante a porta e retire-a; Para retirar a porta, segure-a junto das dobradiças.
- Para remontar a porta, enfie primeiro as dobradiças nas respectivas ranhuras.
- Antes de fechar a porta, não se esqueça de rodar os dois suportes móveis (B) que servem para prender as duas dobradiças.

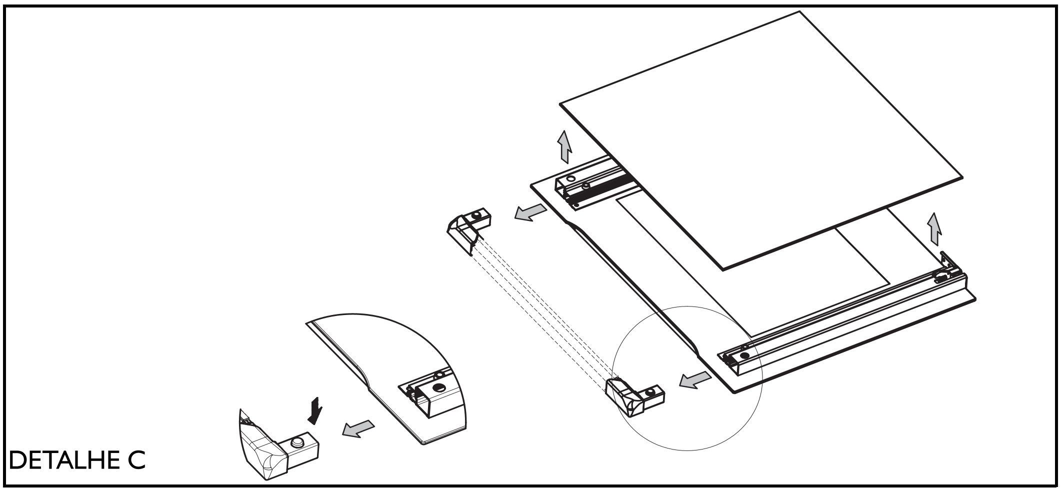






Para facilitar a limpeza do forno é possível retirar o vidro interno da porta do forno da seguinte maneira:

- Abra totalmente a porta.
- Retire os dois terminais dos cantos superiores da porta operando nos respectivos botões (vide pormenor C).
- Retire o vidro interno.



Após a limpeza remonte o vidro interno da porta do forno; a parte inferior do vidro deve se enfiar nas linguetas situadas na parte inferior da porta e apoiar nos pés de borracha. Insira os dois terminais até ouvir o clique do botão.

ATENÇÃO

- Não lave os terminais e o vidro na máquina de lavar loiça.
- O lado serigrafado do vidro (verniz opaca) deve ficar virado para baixo.

Nunca utilize o aparelho sem o vidro interno.

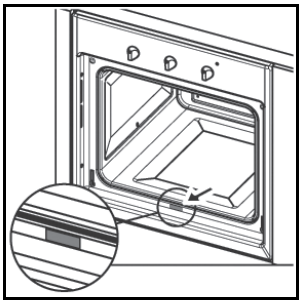
Assistência técnica

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contacte um dos Centros de Assistência Técnica indicados.
Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.

Indique:

– O tipo de anomalia;
– O modelo do aparelho (Art.);
– O número de série (S.N.);

Estas últimas informações estão indicadas na placa de características presente no certificado de garantia.



Advertências de segurança

Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- recorra exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados
- solicite sempre a utilização de peças de substituição originais
- O aparelho foi concebido para utilização doméstica e não profissional; não modifique as suas características.
- Na placa de características estão indicados os símbolos dos países nos quais estas instruções são válidas.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida com um sistema eficiente de ligação à terra, de acordo com as normas vigentes.
- **Não toque nos elementos de aquecimento e noutras partes da porta que, durante o funcionamento do forno, ficam muito quentes; mantenha as crianças afastadas.**

Evite que as crianças toquem:

- nos comandos e no aparelho em geral;
- nos componentes da embalagem (sacos, poliestireno, pontos metálicos, etc.);
- no aparelho, durante e imediatamente após a sua utilização, já que está quente;
- no aparelho inutilizado (neste caso, proteja as partes que constituem uma potencial fonte de perigo).

Evite as seguintes operações:

- tocar no aparelho com partes do corpo húmidas;
- usar o aparelho com os pés descalços;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;
- tapar as aberturas de ventilação ou de eliminação do calor;
- apoiar o cabo de alimentação de outros electrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
- expor o aparelho aos agentes atmosféricos (chuva, sol);
- utilizar o forno para guardar objectos;
- utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
- utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões;
- instalar ou reparar o aparelho sem a intervenção de pessoal qualificado.

Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

- instalação (segundo as instruções do fabricante);
- no caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho;
- substituição da tomada em caso de incompatibilidade com a ficha do aparelho.

Contacte centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- substituição ou danos no cabo de alimentação;
- avaria ou mau funcionamento; utilize apenas peças de substituição originais.

Convém efectuar as seguintes operações:

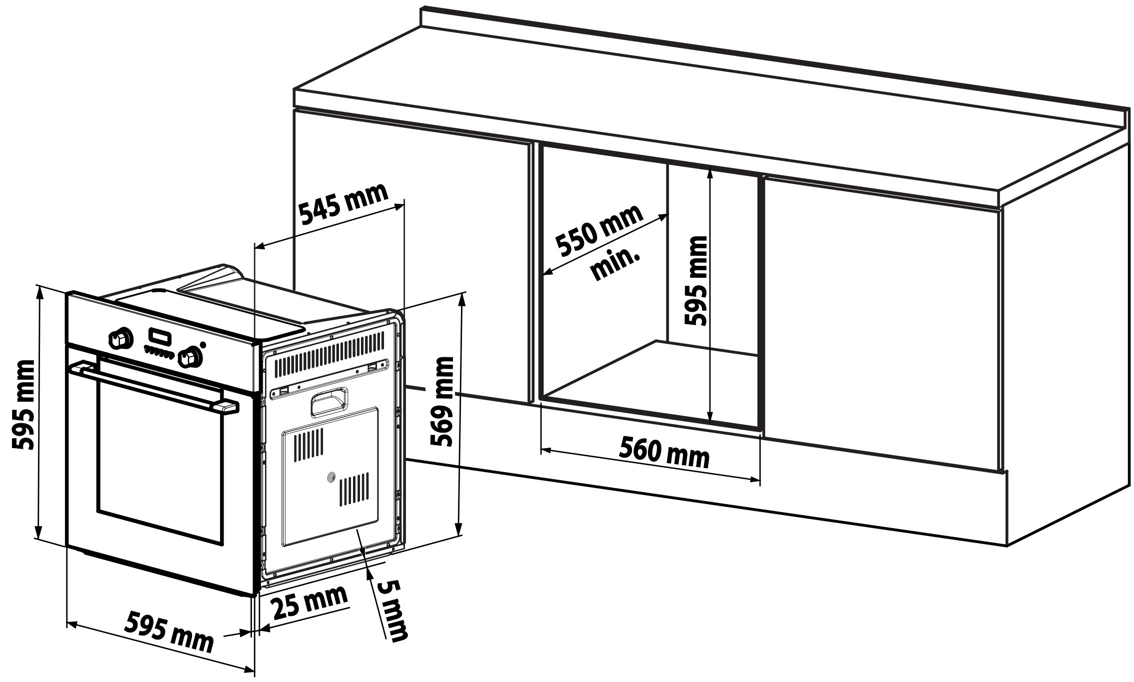
- cozer apenas alimentos evitando outras operações;
- antes de efectuar qualquer operação de limpeza e manutenção ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica;
- para inserir ou retirar os recipientes, calce luvas especiais para forno;
- como a extremidade pode estar mais quente por causa de eventuais saídas de ar, segure sempre o puxador da porta pela parte central;
- verifique sempre se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver a ser utilizado;
- quando decidir não utilizar mais o aparelho, desligue-o da rede eléctrica.

• O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por: instalação errada, utilização imprópria, incorrecta ou irracional.

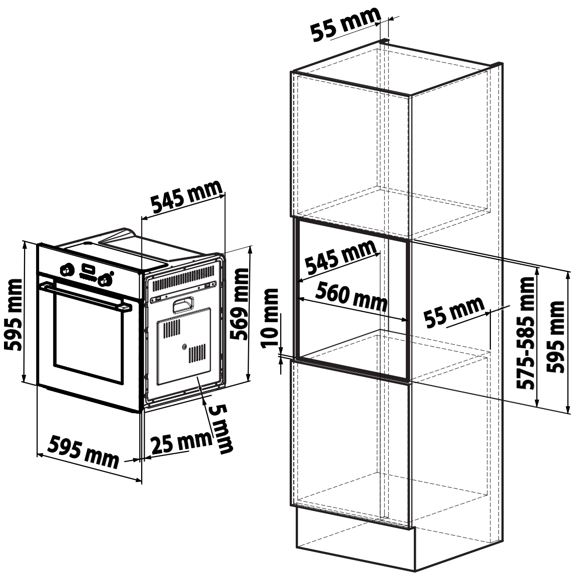
Instalação

Importante: a instalação deve ser feita em conformidade com as normas e prescrições vigentes no país de instalação. Deve ser efectuada exclusivamente por pessoal técnico autorizado.

Notas sobre as características do móvel

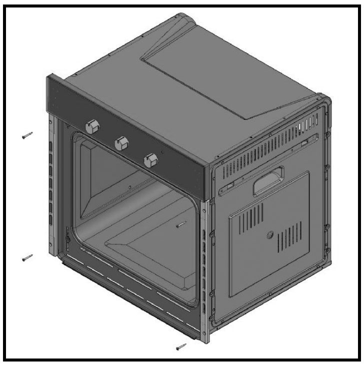


A cola dos componentes dos móveis embutidos (materiais plásticos, madeira folheada) deve ser resistente ao calor (máximo: 100°C): materiais e colas não próprios podem deformar e soltar. O móvel deve permitir a passagem das ligações eléctricas. O móvel no qual o forno será embutido deve suportar o peso do aparelho.
O forno deve ser montado de uma forma segura no espaço previsto. O forno pode ser inserido dentro um móvel tipo coluna ou debaixo de um móvel modular, desde que suficientemente arejados.

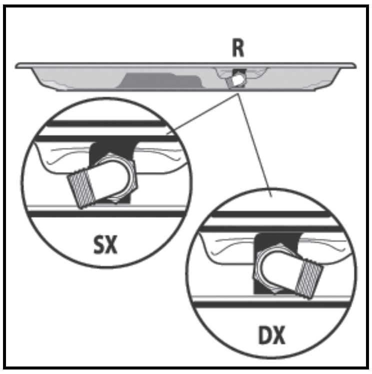


Instruções de montagem

Introduza o aparelho na cavidade; fixe o corpo no móvel com os 4 parafusos fornecidos utilizando os orifícios dos painéis laterais.



Se colocar o forno por baixo de uma placa de cozinha, rode primeiro a união do plano (R) para a direita ou para a esquerda, para permitir a introdução correcta do forno.

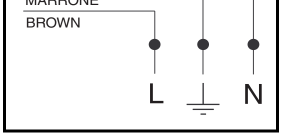


Ligação à rede eléctrica

O forno FRANKE é fornecido com um cabo de alimentação tripolar com terminais livres.

Se o forno for ligado permanentemente à rede de alimentação, prepare um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos (de pelo menos 3 mm) que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III. Certifique-se de que:

a) a ficha e a tomada são adequadas para uma corrente de 16A
b) ambas estão facilmente acessíveis e colocadas de forma a não se poder aceder a nenhuma parte sob tensão durante a introdução ou remoção da própria ficha
c) a ficha pode ser introduzida sem dificuldade
d) uma vez introduzida a ficha, o forno não fica encostado à mesma, quando é instalado no móvel
e) os terminais de dois aparelhos não estão ligados à mesma ficha
f) em caso de substituição do cabo de alimentação, é utilizado um com 3 x 1.5 m^2 e do tipo H05VV-F
g) são seguidas as polaridades de encaixe dos terminais livres (Castanho=Fase – Azul=Neutro – Amarelo Verde=Terra)



N.B: certifique-se de que as características da sua linha eléctrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do seu forno FRANKE.

Dados técnicos

Dimensões úteis do forno:
largura 440 mm
profundidade 415 mm
altura 312 mm

Volume útil do forno:
57 litros

Consumos (função estática):
para alcançar 175°C: kWh 0,32
para manter 175°C: kWh 0,62
consumo total: kWh 0,94

Consumos (função ventilada):
para alcançar 200°C: kWh 0,42
para manter 200°C: kWh 0,77
consumo total: kWh 1,19

Tensão e frequência de alimentação:
230V ~ 50Hz

Potência total e amperagem do fusível:
2,300kW - 16A

Potência da resistência:
parte superior do forno W 1.000
parte inferior W 1.250
grill W 2.250
ventilador eléctrico W 30
lâmpada de iluminação do forno W 15 x 1
ventilador tangencial W 15

Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:

- 90/396/CEE (Gás);
- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa tensão);
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade electromagnética);
- 93/68/CEE de 22/07/93.

INFORMAÇÃO PARA OS UTILIZADORES

nos termos do artigo do decreto legislativo de 25 de Julho, n.º 15 "Actuação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos eléctricos e electrónicos, bem como à eliminação dos resíduos".

O símbolo do contentor do lixo barrado presente no aparelho indica que o produto, no fim do seu tempo de vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, depositar o aparelho em fim de vida nos devidos centros de recolha selectiva de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor aquando da aquisição de um novo aparelho de tipo equivalente, na razão de um para um.



Uma recolha diferenciada adequada tendo em vista a posterior reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível do aparelho em fim de vida contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde pública e favorece a reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.

A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas referidas no D. L. n.º 22/1997" (artigo 50 e seguintes do D.L. n.º 22/1997).

Περιεχόμενα

Εισαγωγή

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Franke.
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις και τις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου. Θα μπορέσετε έτσι να την χρησιμοποιήσετε πιο εύκολα και να την διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυλάξτε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντικές χρήσεις.

Πρώτη χρήση

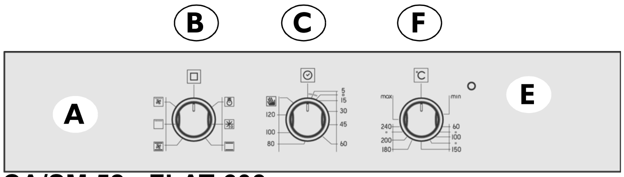
Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, αφήστε τον αναμμένο χωρίς φαγητά με το διακόπτη ρύθμισης της θερμοκρασίας στο μέγιστο τουλάχιστον επί 40 λεπτά κρατώντας την πόρτα ανοιχτή και αερίζοντας καλά το χώρο.
Η οσμή που απελευθερώνεται κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας οφείλεται στην εξάτμιση των προϊόντων, τα οποία χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου στο χρόνο που μεσολαβεί από την παραγωγή έως την εγκατάσταση του προϊόντος. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.

Συστάσεις

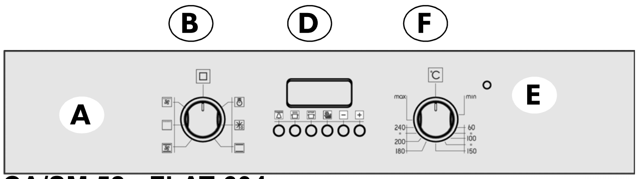
Για να πετύχουν τα φαγητά σας, μην τα βάζετε ποτέ στο φούρνο όταν είναι κρύος, αλλά περιμένετε να φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μην ακουμπάτε ποτέ απευθείας στον πάτο του φούρνου κατσαρόλες ή σκεύη που πρέπει να τοποθετούνται πάντα πάνω στις διατιθέμενες σχάρες ή στις λιποδόχες σε ένα από τα 5 διαθέσιμα ράφια. Η μη τήρηση της οδηγίας αυτής μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο του φούρνου.
Μην καλύπτετε ποτέ τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο και προπαντός το κάτω μέρος του θαλάμου.
Ενδεχόμενες επισκευές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο διπλωματούχο προσωπικό. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις της εταιρίας και ζητήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
Ο φούρνος Franke χρησιμοποιεί ειδικό σμάλτο που καθαρίζεται εύκολα. Ωστόσο, είναι σκόπιμο να καθαρίζεται συχνά αποφεύγοντας το επανειλημμένο ψήσιμο των λεκέδων και των υπολειμμάτων από προηγούμενα φαγητά.
Ενδεχόμενα αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα (εάν διαθέτει ο φούρνος) πρέπει να καθαρίζονται με νερό και απορρυπαντικό (βλ. οδηγίες καθαρισμού).
ΣΗΜ.:
- πριν ανάψετε το φούρνο, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης του χρονοδιακόπτη (βλ. σελ. 96).
- εάν ο φούρνος διαθέτει αυτόματο προγραμματιστή μαγειρέματος ή σβησίματος, για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο με χειροκίνητη λειτουργία πρέπει να επιλέξετε τη “χειροκίνητη” λειτουργία που διακρίνεται από το σύμβολο .

Λεπτομερής περιγραφή

A Πίνακας χειριστηρίων



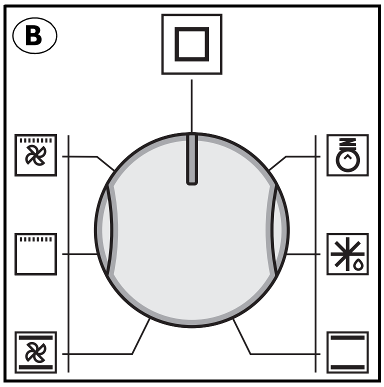
CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604

B Διακόπτης προγραμμάτων

Χρησιμεύει για να επιλέξετε τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου αναλόγως με τον επιθυμητό τύπο ψησίματος. Γυρνώντας το διακόπτη σε οποιοδήποτε πρόγραμμα, ανάβει ο εσωτερικός λαμπτήρας του φούρνου υποδηλώνοντας ότι ο φούρνος είναι αναμμένος.

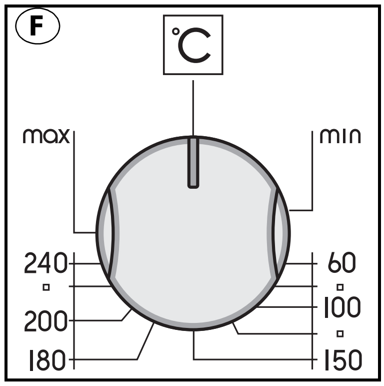


C Χρονόμετρο / D Προγραμματιστής

(βλ. σελ. 96)
Οι φούρνοι Franke διαθέτουν διάφορα συστήματα ελέγχου και διαχείρισης του χρόνου ψησίματος. Sth σελ. 96 μπορείτε να βρείτε λεπτομερείς οδηγίες για το καθένα. Αρκεί να εντοπίσετε το σύστημα ελέγχου που διαθέτει ο φούρνος σας για τις οδηγίες σωστής χρήσης της λειτουργίας

E Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη

Υποδεικνύεται από το σύμβολο °C και υποδηλώνει τη λειτουργία των θερμαινόμενων στοιχείων του φούρνου. Η λυχνία σβήνει όταν επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία και ανάβει πάλι κάθε φορά που ο φούρνος επανέρχεται σε φάση θέρμανσης. Χρησιμεύει για τον έλεγχο επίτευξης της θερμοκρασίας πριν βάλετε στο φούρνο το φαγητό.

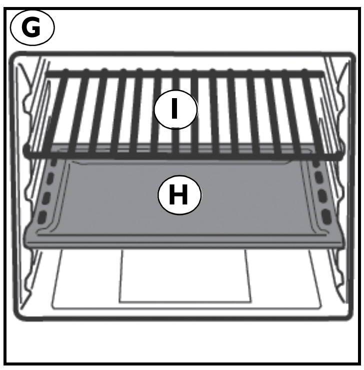


F Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας (Θερμοστάτης)

Επιτρέπει την επιλογή της κατάλληλης θερμοκρασίας για το επιλεγμένο φαγητό και τη διατηρεί σταθερή για όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία, πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη αριστερόστροφα, τοποθετώντας το δείκτη στην αντίστοιχη ένδειξη. Η μέγιστη θερμοκρασία είναι περίπου 260°C.

G Οδηγοί τοποθέτησης λιποδόχων και σχαρών

Χρησιμεύουν για τη σωστή τοποθέτηση των σχαρών και των λιποδόχων σε 5 προκαθορισμένες θέσεις (από 1 έως 5 ξεκινώντας από κάτω). Στον ενδεικτικό πίνακα μαγειρέματος (σελ. 98) θα βρείτε την ένδειξη της ιδανικής θέσης για κάθε χρήση του φούρνου.



H Λιποδόχη

Χρησιμοποιείται συνήθως για να συγκεντρώνει τα υγρά από το ψήσιμο στο γκριλ ή για το μαγείρεμα των φαγητών. Εάν δεν χρησιμοποιείται η λιποδόχη πρέπει να αφαιρείται από το φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Η λιποδόχη κατασκευάζεται από εμαγιέ χάλυβα τύπου “AA” για χρήση με τρόφιμα.

I Σχάρα

Χρησιμοποιούνται ως βάση για τα ταψιά σας, τις φόρμες ζαχαροπλαστικής και όλα τα σκεύη εκτός των λιποδόχων του φούρνου ή για να μαγειρεύετε κυρίως με τις λειτουργίες του γκριλ και του γκριλ με αέρα κρέας και ψάρια, ψωμί για φρυγάνισμα κλπ.

Οδηγίες χρήσης

Ο φούρνος αυτός συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των κλασικών “στατικών” φούρνων φυσικής συναγωγής με εκείνα των σύγχρονων φούρνων “αέρα” τεχνητής συναγωγής. Είναι μια πολύ ευέλικτη συσκευή που σας επιτρέπει να επιλέξετε με ευκολία και ασφάλεια 5 διαφορετικές μεθόδους ψησίματος. Με τους διακόπτες (B) και (F) στον πίνακα μπορείτε να επιλέξετε τα διάφορα προγράμματα και την επιθυμητή θερμοκρασία. Για να χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το φούρνο Franke, συμβουλευθείτε τον ενδεικτικό πίνακα μαγειρέματος στη σελ. 98.

Αερισμός ψύξης

Για να επιτευχθεί μείωση της θερμοκρασίας στην πόρτα, στον πίνακα και στα πλευρά, ο φούρνος Franke διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται αυτόματα με το φούρνο ζεστό. Όταν ο ανεμιστήρας λειτουργεί μπορεί να αντιληφθείτε τη ροή του αέρα που ελευθερώνεται από την πρόσοψη και την πόρτα του φούρνου. Ιδιαίτερη προσοχή έχει δοθεί ώστε η ταχύτητα του εξερχόμενου αέρα να μην ενοχλεί το περιβάλλον της κουζίνας και για την ελαχιστοποίηση του θορύβου.

Για την απόλυτη προστασία των επίπλων, στο τέλος του ψησίματος ο αερισμός παραμένει ενεργοποιημένος έως ότου κρυώσει αρκετά ο φούρνος.

Φωτισμός φούρνου



Το σύμβολο αυτό αντιστοιχεί στο άναμμα του εσωτερικού φωτισμού του φούρνου χωρίς να έχει επιλεχθεί καμία λειτουργία. Μία τέτοια λειτουργία είναι χρήσιμη για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός με σβηστό φούρνο εμφανίζοντας το μέρος του θαλάμου.

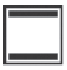
<u>**Προγράμματα ψησίματος**</u>

Ξεπάγωμα



Τοποθετώντας το διακόπτη στο σύμβολο ( ), ενεργοποιείται η λειτουργία ξεπαγώματος. Στην περίπτωση αυτή ο τεχνητός αερισμός του μοτέρ στο εσωτερικό του φούρνου έρχεται σε επαφή με το φαγητό επιταχύνοντας τη διαδικασία φυσικού ξεπαγώματος.

Παραδοσιακό ψήσιμο



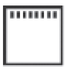
Ο διακόπτης του θερμοστάτη (F) πρέπει να βρίσκεται μεταξύ 50°C και Max (260°C).
Η θέρμανση προέρχεται από πάνω (πάνω αντίσταση) και από κάτω (κάτω αντίσταση). Πρόκειται για την κλασική λειτουργία ψησίματος που επιτρέπει το ομοιόμορφο ψήσιμο των φαγητών χρησιμοποιώντας ένα μόνο ράφι.

Εντατικό ψήσιμο με αέρα



Ο διακόπτης του θερμοστάτη (F) πρέπει να βρίσκεται μεταξύ 50°C και Max (260°C).
Ανάβουν η πάνω αντίσταση (οροφής), η κάτω αντίσταση (δαπέδου) και ο εσωτερικός ανεμιστήρας του φούρνου.
Η σταθερή και ομοιόμορφη θερμότητα ψήνει και ροδίζει τα φαγητά σε όλα τα σημεία. Μπορείτε να ψήσετε και διαφορετικά μεταξύ τους φαγητά, χρησιμοποιώντας μέχρι 2 θέσεις ταυτόχρονα.

Γκριλ



Ο διακόπτης του θερμοστάτη (F) πρέπει κανονικά να βρίσκεται στη θέση Max (260°C). Μπορείτε ωστόσο να επιλέξετε χαμηλότερη θερμοκρασία για πιο αργό ψήσιμο στο γκριλ.
Ανάψτε την αντίσταση του γκριλ που βρίσκεται στο πάνω μέρος του φούρνου. Με τη λειτουργία αυτή το γρήγορο επιφανειακό ψήσιμο με υπέρυθρες διατηρεί μαλακό το εσωτερικό των κρεάτων. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το ψήσιμο στο γκριλ για να φρυγανίσετε γρήγορα έως 9 φέτες ψωμί. Για την ασφάλειά σας, ο φούρνος Franke έχει μελετηθεί για να ψήνει στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου εντελώς κλειστή.
Προειδοποίηση: Όταν είναι αναμμένη, η αντίσταση του γκριλ είναι καυτή. Αποφύγετε τις τυχαίες επαφές καθώς γυρίζετε τα τρόφιμα που ψήνετε. Σε κάθε περίπτωση, η Franke μελέτησε το σχήμα του ανοίγματος του θαλάμου έτσι ώστε να προστατεύει όσο το δυνατόν περισσότερο τα χέρια του χρήστη.

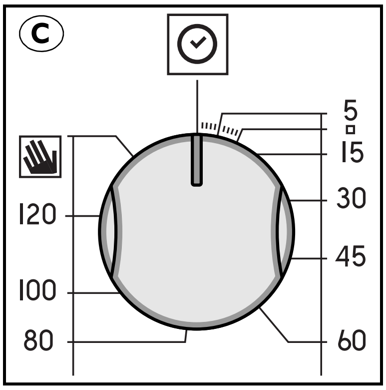
Γκριλ με αέρα



Ο διακόπτης του θερμοστάτη (F) πρέπει κανονικά να βρίσκεται στη θέση Max (260°C). Μπορείτε ωστόσο να επιλέξετε χαμηλότερη θερμοκρασία για πιο αργό ψήσιμο στο γκριλ.
Ανάβει η αντίσταση του γκριλ στο πάνω μέρος του φούρνου και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει τη θερμική ακτινοβολία μιας κατεύθυνσης με την τεχνητή

κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό εμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων αυξάνοντας την ικανότητα διείσδυσης της θερμότητας. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας το γκριλ με αέρα για μικτά σουβλάκια με κρέας και λαχανικά, λουκάνικα, παντσέτα, παϊδάκια, κοτόπουλο στη σχάρα, ορτύκια, χοιρινό φιλέτο κλπ...

Ο διακόπτης χρονομέτρου τέλους ψησίματος

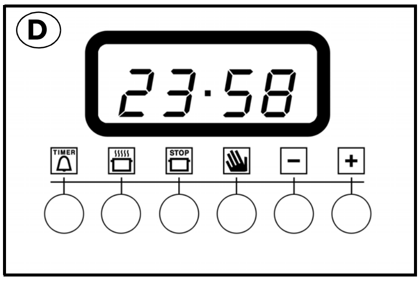


Ο διακοπής χρονομέτρου τέλους ψησίματος, είναι ένα χρήσιμο σύστημα που σβήνει αυτόματα το φούρνο όταν αυτός φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 120 λεπτά. Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο τέλους ψησίματος πρέπει να οπλίσετε το κουδούνι γυρνώντας δεξιόστροφα το διακόπτη (C) σχεδόν κατά μία πλήρη στροφή. Στη συνέχεια γυρνώντας πίσω, επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο τοποθετώντας την ένδειξη του επιθυμητού χρόνου έτσι ώστε να συμπίπτει με το σταθερό δείκτη της πρόσοψης. Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, εκτός από την ενεργοποίηση του ηχητικού σήματος σβήνει αυτόματα και ο φούρνος.

ΣΗΜ. Αμέσως μετά το σβήσιμο και για μεγάλο χρονικό διάστημα ο θάλαμος του φούρνου διατηρεί θερμοκρασία που πλησιάζει τη θερμοκρασία ψησίματος. Κατά συνέπεια, για να μην παραψηθούν ή καούν τα φαγητά, είναι σκόπιμο να τα βγάζετε από το φούρνο.

Προσοχή: Για να λειτουργήσετε χειροκίνητα το φούρνο, απομονώνοντας δηλαδή τον προγραμματιστή τέλους ψησίματος, πρέπει να συμπέσει ο δείκτης του διακόπτη με το σταθερό σύμβολο στην πρόσοψη. Όταν ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία, ο προγραμματιστής τέλους ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν ένα κοινό χρονόμετρο.

Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής ψησίματος



Επιτρέπει τον προγραμματισμό των ακόλουθων λειτουργιών του φούρνου:

- καθορισμένη έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια
- άμεση έναρξη λειτουργίας με καθορισμένη διάρκεια
- χρονόμετρο.

Λειτουργία των κουμπιών :

TIMER : χρονόμετρο ωρών, λεπτών

: διάρκεια ψησίματος

STOP : τέλος ψησίματος

: αλλαγή σε χειροκίνητο

− : ρύθμιση χρόνων πίσω

+ : ρύθμιση χρόνων εμπρός

Ρύθμιση ψηφιακού ρολογιού

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο ή μετά από διακοπή ρεύματος στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη: **“0.00”**

- Πιέστε το κουμπί και στη συνέχεια (εντός 4 δευτερολέπτων) με τα κουμπιά − και + ρυθμίστε την ακριβή ώρα.

Με το κουμπί + ο χρόνος αυξάνει.

Με το κουμπί − ο χρόνος μειώνεται.

Ενδεχόμενες αλλαγές της ώρας μπορούν να γίνουν επαναλαμβάνοντας τη διαδικασία:

Χειροκίνητη λειτουργία του φούρνου

Αφού ρυθμιστεί η ώρα, ο προγραμματιστής περνάει αυτόματα στη θέση χειροκίνητη λειτουργία.

Σημείωση: Για να επιστρέψετε σε χειροκίνητη λειτουργία μετά από ένα “Αυτόματο” ψήσιμο, πιέστε το πλήκτρο .

Καθυστερημένη έναρξη ψησίματος με καθορισμένη διάρκεια

Πρέπει να ρυθμίσετε τη διάρκεια του ψησίματος και την ώρα τέλους ψησίματος. Ας υποθέσουμε ότι οι οθόνη δείχνει ότι η ώρα είναι 10,00 και επιθυμούμε ένα ψήσιμο 30 λεπτών που θα τελειώσει στις 13,00.

1. Γυρίστε τους διακόπτες του φούρνου στο επιθυμητό πρόγραμμα και θερμοκρασία (π.χ. : φούρνος στατικής λειτουργίας, 200°C)

2. Πιέστε το πλήκτρο και στη συνέχεια (εντός 4 δευτερολέπτων) με τα πλήκτρα [−] και [+] επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια. Ας υποθέσουμε ότι επιλέγουμε ένα ψήσιμο 30 λεπτών. Εμφανίζεται:



Αφήνοντας το πλήκτρο, μετά από 4 δευτερόλεπτα, επανεμφανίζεται η τρέχουσα ώρα με το σύμβολο και η ένδειξη **"AUTO"**.

3. Πιέστε το πλήκτρο και στη συνέχεια πιέστε τα πλήκτρα [−] και [+] μέχρι να επιλεγεί η επιθυμητή ώρα τέλους ψησίματος, ας υποθέσουμε οι 13,00



4. Αφήνοντας το πλήκτρο, μετά από 4 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα:



Η αναμμένη ένδειξη **"AUTO"** υπενθυμίζει τον προγραμματισμό διάρκειας και τέλους ψησίματος που έχει γίνει με την αυτόματη λειτουργία. Στο σημείο αυτό ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα στις 12,30 και θα σβήσει μετά από τριάντα λεπτά. Όταν ο φούρνος είναι αναμμένος εμφανίζεται το σύμβολο μιας μικρής κατσαρόλας καθ΄ όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Οποιαδήποτε στιγμή πιέζοντας το πλήκτρο εμφανίζεται η επιλεγμένη διάρκεια και πιέζοντας το πλήκτρο εμφανίζεται η ώρα τέλους ψησίματος.

Στο τέλος του ψησίματος, ενεργοποιείται το ηχητικό σήμα. Η ένταση του ήχου ρυθμίζεται κατά τη διάρκεια της εκπομπής πιέζοντας το κουμπί. [−]. Για να το διακόψετε πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο εκτός των πλήκτρων [−] και [+].

Άμεση έναρξη λειτουργίας με καθορισμένη διάρκεια

Προγραμματίζοντας μόνο τη διάρκεια (σημεία 1 και 2 της παραγράφου "Έναρξη προγραμματισμένου ψησίματος καθορισμένης διάρκειας") επιτυγχάνεται η άμεση έναρξη του ψησίματος.

Για να ακυρώσετε ένα ήδη προγραμματισμένο ψήσιμο

Πιέστε το πλήκτρο .

Λειτουργία του χρονομέτρου

Στη λειτουργία του χρονομέτρου ρυθμίζεται ένας χρόνος από τον οποίο αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν ελέγχει το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου. Εκπέμπει μόνο μια ηχητική ειδοποίηση όταν λήξει ο χρόνος.
Πιέστε το πλήκτρο εμφανίζεται:



Στη συνέχεια με τα πλήκτρα [−] και [+] επιλέγεται ο επιθυμητός χρόνος.
Αφήνοντας το πλήκτρο, ο χρόνος ξεκινά σε ένα δευτερόλεπτο και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.



Στο τέλος του χρόνου εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα που μπορεί να διακοπεί πιέζοντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο (εκτός από τα πλήκτρα [−] και [+]) και το σύμβολο σβήνει.

Διόρθωση ακύρωσης των ρυθμίσεων

- Οι ρυθμίσεις μπορούν να αλλάξουν οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο και το πλήκτρο [−] ο [+].
- Ακυρώνοντας τη διάρκεια του ψησίματος, ακυρώνεται αυτόματα και η ρύθμιση λήξης της λειτουργίας και αντίστροφα.
- Σε περίπτωση προγραμματισμένης λειτουργίας, η συσκευή δεν μπορεί να δεχτεί χρόνους τέλους ψησίματος που προηγούνται εκείνων της έναρξης ψησίματος και που η ίδια η συσκευή προτείνει.

ΣΗΜ. Αμέσως μετά το σβήσιμο και για μεγάλο χρονικό διάστημα ο θάλαμος του φούρνου διατηρεί θερμοκρασία που πλησιάζει τη θερμοκρασία ψησίματος. Κατά συνέπεια, για να μην παραψηθούν ή καούν τα φαγητά, είναι σκόπιμο να τα βγάζετε από το φούρνο.

Ενδεικτικός πίνακας μαγειρέματος

Θέση διακόπτη επιλογής	Τύπος φαγητού	Βάρος (Kg)	Θέση ραφιών	Χρόνος προθέρμανσης (min.)	Θέση διακόπτη θερμοστάτη C°	Διάρκεια ψησίματος (min.)
Παραδοσιακό ψήσιμο	Αρνί Χοιρινό ψητό Μοσχαράκι γάλακτος ψητό Ομελέτες Φρούτα Μπακαλιάρος- Τσιπούρα-Ρόμβος Ψωμί Γλυκά Ψάρι γλυκού νερού Πολέντα με γέμιση Γλυκά με φρούτα του δάσους Γλυκά με τυρί ricotta Γλυκά με γέμιση Λαχανικά	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 0,5 1 0,5 0,5	3 3 3 2 3 3 2-4 σκ. 2 3 2 4 2 4 2	9,5 9,5 10,5 10,5 9,5 9,5 9,5 10,5 10,5 9,5 9,5 9,5 9,5 9,5	180 180 200 200 180 180 175 200 200 180 180 180 180 180	95-100 70-80 140-150 25-30 25-30 20-25 25-30 35-40 30 25-30 25-30 25-30 60 35-40
Εντατικό ψήσιμο με αέρα	Χοιρινό ψητό Μοσχαράκι γάλακτος ψητό Κουνέλι στο φούρνο Πίτα Ομελέτες Γαρίδες ψητές Μπακαλιάρος- Τσιπούρα-Ρόμβος Ψωμί Ψωμί με πατάτες Κίτρινο ψωμί με σαφράν Ψάρι γλυκού νερού Πίτες με λαχανικά Τόνος Γλυκά με φρούτα Πίτες αλμυρές Λαχανικά στο φούρνο	1 1 1 1 0,5 0,5 1 1 1 1 0,5 1 1 1,5 1 1	3 2 2 2 3 3 2-4 σκ. 2-4 σκ. 3 2 2 2-4 σκ. 2 2 3-5 σκ. 3-5 σκ.	9 10 9,5 10 10 10 7,5 9 9 10 8,5 10 9 9 9 9	180 200 190 200 200 200 150 180 180 200 170 200 175 175 180 180	75-80 80 55-65 25-30 25 20-25 25-30 25-30 20-25 30-35 25-30 25-30 20 30-35 30-35 40
Γκριλ	Φτερούγες κοτόπουλου Μπριζόλες Χτένια Πατάτες φούρνου Ψάρι γλυκού νερού Ντομάτες ογκρατέν Σουβλάκια χελιού Σουβλάκια γαλοπούλας	1 0,8 0,5 1 1 0,5 0,5 0,5	4-5 σκ. 3 3 ή 4 3 3 ή 4 2 ή 3 3 4	7 7 7 7 7 7 7 7	Μέγ. Μέγ. Μέγ. Μέγ. Μέγ. Μέγ. Μέγ. Μέγ.	25-30 20-25 14-16 20-25 25-30 20 20-25 20-25
Γκριλ με αέρα	Μπούτια κοτόπουλου Χοιρινά παϊδάκια Φραγκόκοτα Τσιπούρα στο χαρτί Κοτόπουλο Ορτύκια Λουκάνικα Λαχανικά	1 0,5 1,2 1 1,5 0,8 1 1	4 ή 5 4 4 3 3 4 4 4 ή 5	11 15 15 8,5 15 15 15 15	220 Μέγ. Μέγ. 200 Μέγ. Μέγ. Μέγ. Μέγ.	20-25 40-45 30-35 20 35-40 30-35 20-25 10-15

ΣΗΜ.: οι οδηγίες του πίνακα είναι αποτέλεσμα δοκιμών ψησίματος από ομάδα επαγγελματιών μαγείρων. Σε κάθε περίπτωση, είναι ενδεικτικές και μπορούν να τροποποιηθούν αναλόγως με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου

Σημαντικό

Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση του φούρνου πρέπει να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος ή διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας με το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

– Οι επιφάνειες από ατσάλι inox και σμάλτο διατηρούνται πάντα σαν καινούργιες εάν τις καθαρίζετε με νερό ή ειδικά προϊόντα και τις σκουπίζετε προσεκτικά.
– Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση σκληρά σφουγγαράκια ή ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες. **Αποφύγετε επίσης τη χρήση ατμοκαθαριστών.**
– Οι λεκέδες ποικίλης προέλευσης (υγρά, σάκχαρα, λευκώματα και λίπη) που μπορούν να εμφανιστούν στον πάτο του φούρνου, οφείλονται πάντοτε σε πιτσιλίσματα ή υπερχείλιση. Τα πιτσιλίσματα προκαλούνται κατά το ψήσιμο και οφείλονται στη χρήση πολύ υψηλής θερμοκρασίας, ενώ η υπερχείλιση οφείλεται στη χρήση πολύ μικρών σκευών ή σε λανθασμένη εκτίμηση της αύξησης του όγκου κατά το ψήσιμο. Τα προβλήματα αυτά μπορούν να αντιμετωπιστούν με τη χρήση σκευών μεγάλου βάθους ή χρησιμοποιώντας τη λιποδόχη του φούρνου. Όσον αφορά τον καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου, συνιστάται να καθαρίζετε τους ενδεχόμενους λεκέδες με το φούρνο χλιαρό. Όσο περισσότερο καθυστερείτε τον καθαρισμό, τόσο πιο δύσκολα φεύγουν οι λεκέδες.

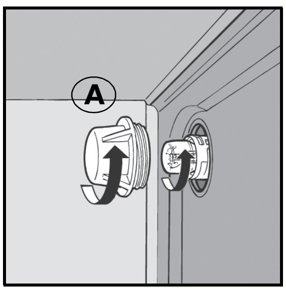
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

– Ο καθαρισμός της πόρτας, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά, πρέπει να γίνεται με το φούρνο εντελώς κρύο χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και αποφεύγοντας σκληρά σφουγγαράκια. Καθαρίζετε τα κρύσταλλα με ειδικά απορρυπαντικά.
– Για τις εμαγιέ επιφάνειες, όπως και για το εσωτερικό του φούρνου, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και μη διαβρωτικά απορρυπαντικά.

Αντικατάσταση εσωτερικού λαμπτήρα

Οι φούρνοι Franke διαθέτουν κυκλικό λαμπτήρα τοποθετημένο στο πίσω και επάνω αριστερό μέρος του θαλάμου.
Σε περίπτωση που καταστεί αναγκαία η αντικατάσταση του εσωτερικού λαμπτήρα, ενεργήστε ως εξής:

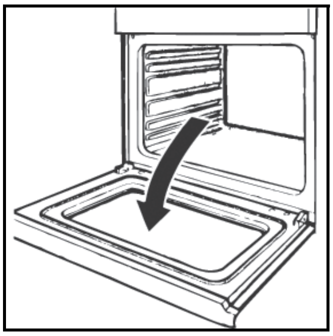
- Διακόψτε την τροφοδοσία της συσκευής από τον πολυπολικό διακόπτη που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση της συσκευής με την ηλεκτρική εγκατάσταση ή αποσυνδέστε το φις εάν βρίσκεται σε προσπελάσιμο σημείο.
- Ξεβιδώστε το γυάλινο προστατευτικό κάλυμμα (A).
- Ξεβιδώστε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με λαμπτήρα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες (300°C) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
  Τάση: **220/230V - 50Hz**
  Ισχύς: **15W**
  Κάλυκας: **(E14) μινιόν**
- Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα προστασίας (A) και αποκαταστήστε την τροφοδοσία της συσκευής.

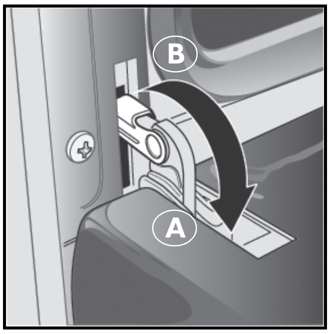


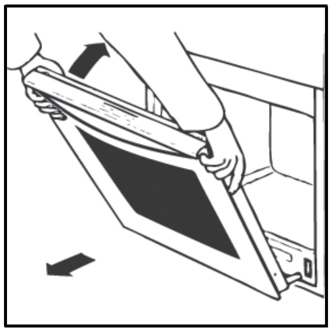
Αφαίρεση πόρτας του φούρνου

Για να διευκολύνεται ο καθαρισμός του φούρνου μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα ενεργώντας ως εξής:

- Οι μεντεσέδες (A) διαθέτουν δύο κινητά άγκιστρα (B). Ανασηκώνοντας το άγκιστρο (B) ο μεντεσές απελευθερώνεται από την υποδοχή του.
- Στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα προς τα πάνω και βγάλτε την προς τα έξω. Για να εκτελέσετε τις κινήσεις αυτές, πιάστε την πόρτα από τα πλευρά κοντά στους μεντεσέδες.
- Για να τοποθετήσετε την πόρτα, προσαρμόστε καταρχάς τους μεντεσέδες στις ειδικές αυλακώσεις.
- Τέλος, πριν κλείσετε την πόρτα, μην ξεχάσετε να γυρίσετε τα δύο κινητά άγκιστρα (B) που χρησίμευσαν για να συνδέσετε τους δύο μεντεσέδες.

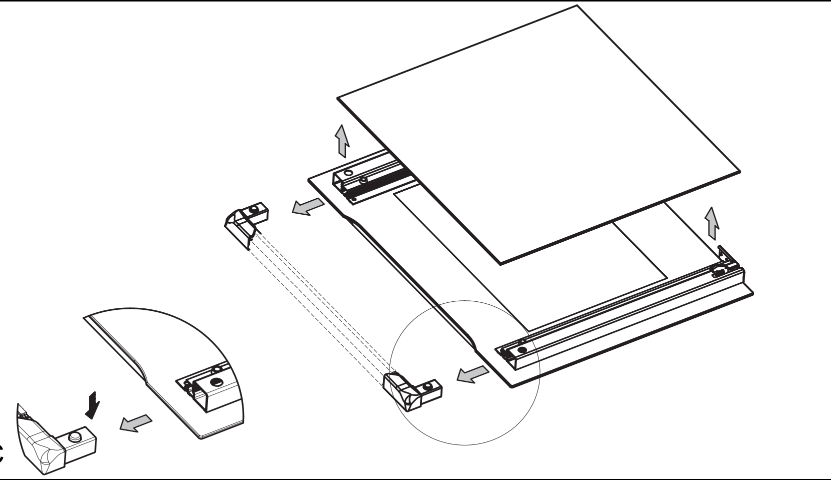






Το εσωτερικό τζάμι του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί, ώστε να είναι δυνατόν να γίνει ένας καλός καθαρισμός ενεργώντας ως εξής:

- Ανοίξετε εντελώς την πόρτα.
- Αφαιρέστε τα δύο τέρματα από τις επάνω γωνίες της πόρτας πιέζοντας τα αντίστοιχα πλήκτρα (βλέπε λεπτομέρεια C).
- Αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι.



ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ C

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε πάλι το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου προσέχοντας ώστε το κάτω μέρος του να μπει κάτω από τα γλωσσίδια που βρίσκονται στο κάτω μέρος της πόρτας και να ακουμπήσει πάνω στα ειδικά λαστιχένια στηρίγματα. Κατόπιν, επανατοποθετούμε τα δύο τέρματα μέχρι να κουμπώσουν τα πλήκτρα .

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μη πλένετε τα εξαρτήματα που έχετε αφαιρέσει (τέρματα και τζάμι) στο πλυντήριο πιάτων.
- Κατά τη διάρκεια της επανατοποθέτησης του εσωτερικού τζαμιού βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με τη μεταξοτυπία (ματ βαφή) του τζαμιού είναι στραμμένη προς τα κάτω.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν πρώτα δεν επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι.

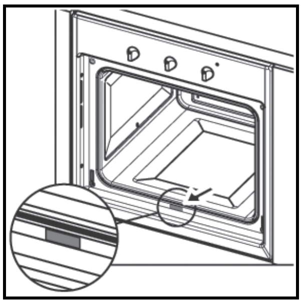
Τεχνική υποστήριξη

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Σέρβις του συνημμένου καταλόγου.
Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Δηλώστε:

– Τον τύπο του προβλήματος
– Το μοντέλο της συσκευής (Art.)
– Τον αριθμό σειράς (S.N.)

Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες στην πινακίδα χαρακτηριστικών που εμφανίζεται στο πιστοποιητικό εγγύησης.



Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

Για να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της συσκευής:

- απευθύνεστε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις
- ζητάτε πάντοτε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών
- Η συσκευή έχει μελετηθεί για μη επαγγελματική οικιακή χρήση. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά της.
- Στην πινακίδα με τον αριθμό σειράς εμφανίζονται τα σύμβολα των χωρών προορισμού για τις οποίες ισχύουν οι οδηγίες
- Η ηλεκτρική ασφάλεια εξασφαλίζεται μόνον όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- **Αποφύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία και με ορισμένες επιφάνειες της πόρτας του φούρνου και κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας όταν είναι αναμμένος, καθώς τα σημεία αυτά αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**

Μην επιτρέπετε την επαφή των παιδιών με:

- τα χειριστήρια και τη συσκευή γενικότερα
- τα στοιχεία της συσκευασίας (σακούλες, πολυστερίνη, μεταλλικά σημεία κλπ.)
- τη συσκευή όταν είναι αναμμένη και αμέσως μετά τη χρήση, καθώς υπερθερμαίνεται
- τη συσκευή εκτός χρήσης (στην περίπτωση αυτή πρέπει να καταστήσετε ακίνδυνα τα τμήματα που μπορούν να αποδειχθούν επικίνδυνα).

Αποφύγετε τις ακόλουθες ενέργειες:

- μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια
- μην τραβάτε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα
- αποφύγετε ανάρμοστες και επικίνδυνες ενέργειες
- μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού ή απαγωγής της θερμότητας
- μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο άλλων συσκευών σε επαφή με θερμές επιφάνειες της συσκευής
- μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο)
- μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως αποθηκευτικό χώρο για διάφορα αντικείμενα
- μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή
- μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή/και προεκτάσεις
- μην επιχειρείτε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια εξειδικευμένου προσωπικού.

Απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με τη λειτουργία
- αντικατάσταση της πρίζας σε περίπτωση ασυμβατότητας με το φις της συσκευής.

Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία
- αντικατάσταση ή φθορά του ηλεκτρικού καλωδίου
- βλάβη ή κακή λειτουργία, ζητώντας γνήσια ανταλλακτικά.

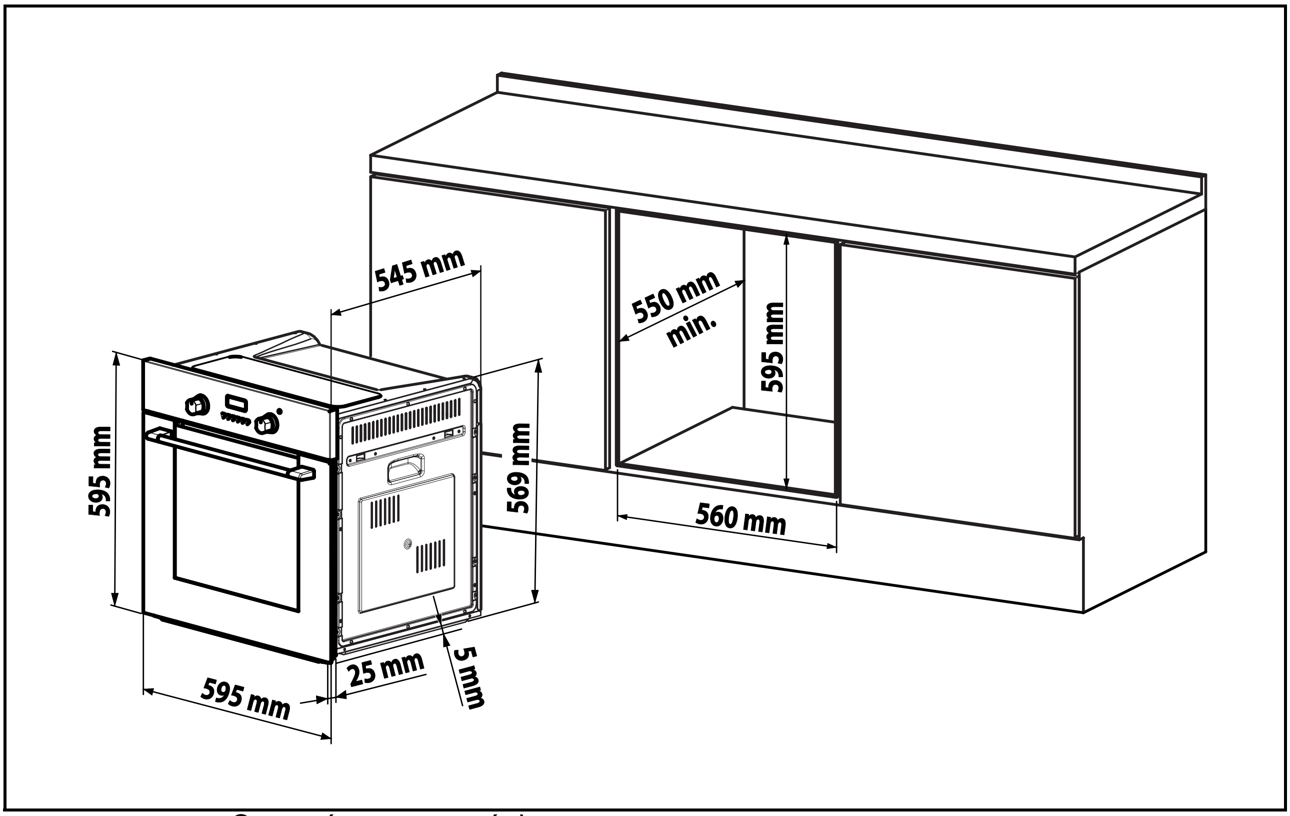
Συνιστάται η εκτέλεση των ακόλουθων ενεργειών:

- μόνο ψήσιμο φαγητών αποφεύγοντας άλλες χρήσεις
- πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης ή σε περίπτωση κακής λειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- για την τοποθέτηση και την αφαίρεση των σκευών χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου
- πιάνετε τη χειρολαβή της πόρτας πάντοτε από το κέντρο, καθώς τα άκρα μπορεί να είναι πιο ζεστά εξαιτίας ενδεχόμενης εξόδου αέρα
- ελέγχετε πάντα αν οι διακόπτες βρίσκονται σε θέση OFF όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
- εάν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και αλόγιστη χρήση.

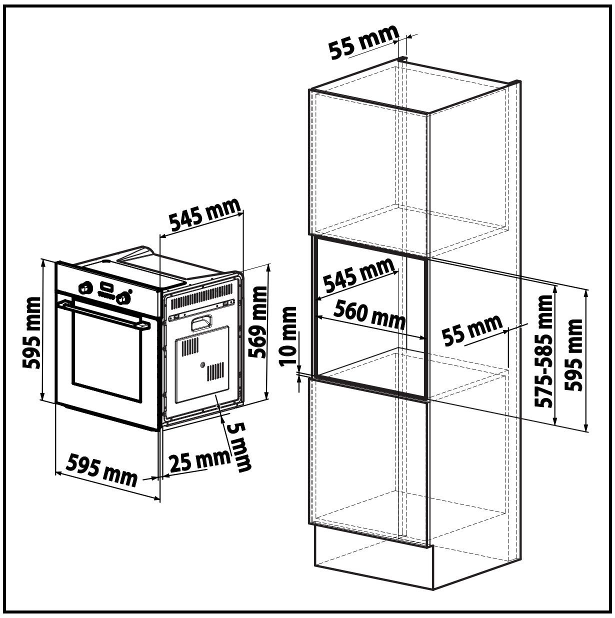
Εγκατάσταση

Σημαντικό: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και διατάξεις. Η εγκατάσταση πρέπει να ανατίθεται μόνο σε εξειδικευμένο και διπλωματούχο προσωπικό.

Χαρακτηριστικά του επίπλου

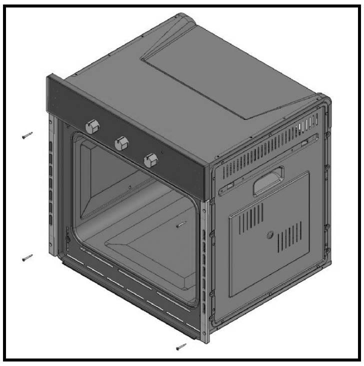


Οι επιφάνειες των επίπλων εντοιχισμού (πλαστικά υλικά και καπλαντισμένο ξύλο) πρέπει να συγκολλούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (έως 100°C): ακατάλληλα υλικά και κόλλες μπορούν να προκαλέσουν παραμορφώσεις και αποκολλήσεις. Το έπιπλο πρέπει να επιτρέπει την ελεύθερη διέλευση των ηλεκτρικών καλωδίων. Το έπιπλο στο οποίο τοποθετείται ο φούρνος πρέπει να είναι αρκετά ανθεκτικό για να αντέχει το βάρος της συσκευής. Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί με ασφαλή τρόπο στην προβλεπόμενη εσοχή. Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε στήλη ή κάτω από την επιφάνεια στοιχειακού επίπλου, διασφαλίζοντας σε κάθε περίπτωση επαρκή αερισμό.

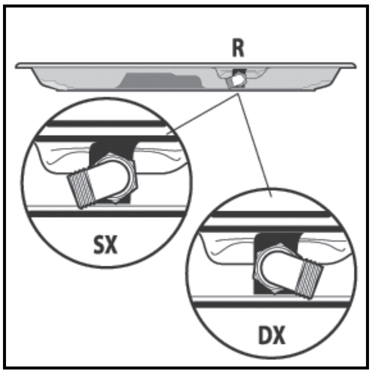


Οδηγίες τοποθέτησης

Τοποθετήστε το φούρνο στην υποδοχή. Στερεώστε το σώμα στο έπιπλο με τις 4 βίδες του φούρνου χρησιμοποιώντας τις τρύπες στα πλαϊνά.



Σε περίπτωση τοποθέτησης κάτω από μονάδα εστιών, γυρίστε πρώτα προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά το ρακόρ της μονάδας (R) για να επιτρέψετε τη σωστή εισαγωγή του φούρνου.

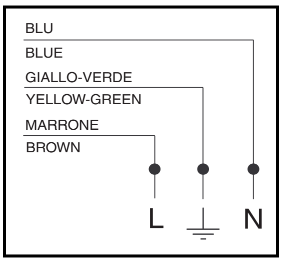


Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Ο φούρνος FRANKE διαθέτει τριπολικό ηλεκτρικό καλώδιο με ελεύθερους αγωγούς.

Εάν ο φούρνος συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, εγκαταστήστε διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο με απόσταση ανοίγματος των επαφών (τουλάχιστον 3 mm) που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις συνθήκες της κατηγορίας υπερεντάσεων III. Βεβαιωθείτε ότι:

a. το φις και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 16A
b) να βρίσκονται σε θέση με εύκολη πρόσβαση και να είναι τοποθετημένα έτσι ώστε κανένα σημείο υπό τάση να μην είναι ακάλυπτο κατά τη σύνδεση ή την αποσύνδεση του φις
c) το φις μπορεί να συνδεθεί χωρίς δυσκολία
d) μετά τη σύνδεση του φις, ο φούρνος δεν πρέπει να στηρίζεται σε αυτό όταν εγκαθίσταται στο έπιπλο
e) δεν συνδέονται οι αγωγοί δύο συσκευών στην ίδια πρίζα
f) σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, χρησιμοποιείται καλώδιο με διατομή 3 x 1.5 m^2 τύπου H05VV-F
g) είναι απαραίτητο να τηρείται η πολικότητα σύνδεσης των ελεύθερων αγωγών (Καφέ=Φάση – Μπλε=Ουδέτερο – Κίτρινο/Πράσινο=Γείωση)



ΣΗΜ.: βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής γραμμής (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά του φούρνου FRANKE.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Εσωτερικές διαστάσεις φούρνου:
πλάτος mm. 440
βάθος mm. 415
ύψος mm. 312

Όγκος θαλάμου:
57 λίτρα

Κατανάλωση (στατική λειτουργία):
για να φτάσει τους 175°C: kWh 0,32
για να διατηρεί τους 175°C: kWh 0,62
συνολική κατανάλωση: kWh 0,94

Κατανάλωση (λειτουργία με αέρα):
για να φτάσει τους 200°C: kWh 0,42
για να διατηρεί τους 200°C: kWh 0,77
συνολική κατανάλωση: kWh 1,19

Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας:
230V ~ 50Hz

Συνολική ισχύς και ικανότητα ασφάλειας:
2,300kW - 16A

Ισχύς αντιστάσεως:
οροφή W 1.000
κάτω W 1.250
γκριλ W 2.250
ηλεκτροκίνητος ανεμιστήρας W 30
εσωτερικός λαμπτήρας W 15 x 1

Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες:

- 90/396/EOK (Αέρια)
- 73/23/EOK της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση)
- 89/336/EOK της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
- 93/68/EOK της 22/07/93.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

σύμφωνα με το άρθρο του Ν.Δ. 15 της 25ης Ιουλίου “Εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τη μείωση της χρήσης επικίνδυνων ουσιών στις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και τη διάθεση των απορριμμάτων”

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων επί της συσκευής υποδηλώνει ότι στη λήξη της ωφέλιμης ζωής του το προϊόν πρέπει να διατίθεται χωριστά από τα άλλα απορρίμματα.

Ο χρήστης θα πρέπει κατά συνέπεια να παραδίδει τη συσκευή στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της σε κατάλληλα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής ηλεκτρονικών και ηλεκτροτεχνικών απορριμμάτων ή στο κατάστημα τη στιγμή της αγοράς μιας νέας παρόμοιας συσκευής, με αναλογία μία προς μία.



Η διαφοροποιημένη συλλογή και η παράδοση της συσκευής εκτός χρήσης για επεξεργασία και ανακύκλωση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και για την υγεία και ευνοεί την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η παράνομη διάθεση εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων που ορίζει το Ν.Δ. 22/1997 (άρθρο 50 και επόμενα του Ν.Δ. 22/1997).

İçindekiler

Giriş

Bir Franke ürününü seçtiğiniz için teşekkürler.
Cihazı kullanmadan önce, kullanma kılavuzunda yer alan uyarı ve tavsiyeleri dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Böylelikle cihazı daha uzun süre verimli bir şekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kılavuzunu gerektiğinde kullanmak üzere özenle saklayınız.

İlk çalıştırma

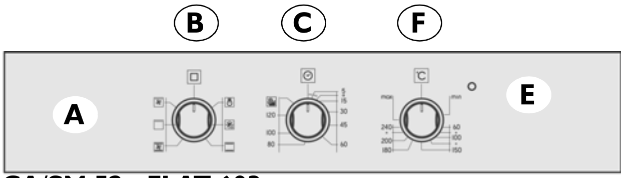
Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olacak şekilde sıcaklık ayar düğmesini maksimuma getirerek en az 40 dakika süreyle, kapısı açık olarak ve bulunduğu mekan iyi havalandırılacak şekilde çalıştırınız.
Bu işlem esnasında çıkacak koku, fırının üretim ile montaj aşamaları arasındaki süreçte fırını koruma amacıyla kullanılan maddelerin buharlaşması nedeniyle ortaya çıkan kokudur. Bu işlem tamamlandığında fırın kullanıma hazırdır.

Öneriler

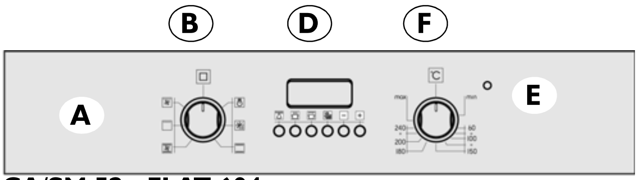
Pişireceğiniz yemeği fırın soğukken değil, seçmiş olduğunuz sıcaklığa eriştikten sonra fırına koymak daha iyi sonuç verecektir, böylece yemekleriniz daha lezzetli olacaktır.
Pişirme sırasında, kapları ve tencereleri asla doğrudan fırın tabanına koymayınız, bunlar fırındaki 5 kattan birinde bulunan ızgaraların veya tepsilerin üzerine yerleştirilmelidir; bu talimata riayet edilmemesi halinde, fırının iç emayesi zarar görebilir.
Fırın panellerini, özellikle de iç pişirme bölmesinin panellerini, asla alüminyum folyo ile kaplamayınız.
Gerekli onarımlar, kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
Bu gibi durumlarda en yakın yardım merkezimizi arayınız ve sadece orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz.
Franke marka fırınınızda kolay temizlenen özel emaye kullanılmıştır, bununla birlikte fırını sıkça temizleyerek kalan yemek artıklarının tekrar pişirilmesini önlemek oldukça yararlıdır.
Otomatik temizlemeli paneller (eğer fırında mevcutsa) su ve süngerle temizlenmelidir (temizlik talimatlarına bakınız).
NOT: - fırını yakmadan önce zamanlayıcı saatinin kullanımına ilişkin talimatları okuyunuz (bkz. sayfa 109).
- Eğer fırın otomatik pişirme ve kapatma programlayıcısı ile donatılmışsa, fırını manuel olarak kullanmak için  **SIMGESIYLE BELIRTILEN ‘MANUEL’ SEÇENEĞINI SEÇMEK GEREKLIDIR.**

Yakından görünüm

(A) Kontrol Paneli



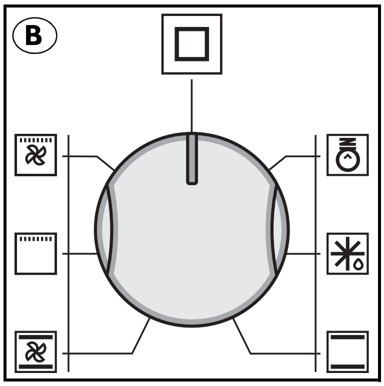
CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604

(B) Program seçme düğmesi

Yapılacak pişirme türüne göre fırının çalışma şeklini seçmeye yarar. Bu düğme, herhangi bir program üzerine getirildiğinde, fırının çalışmakta olduğunu belirten fırın dahili lambası yanar.



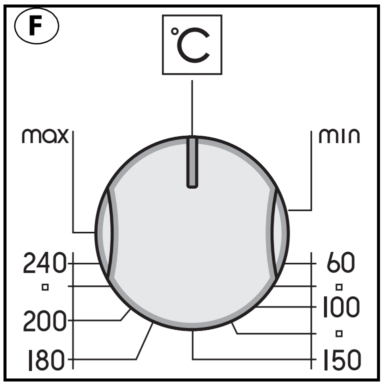
(C) Dakika sayacı/ (D) Programlayıcı

(bkz. sayfa 109)

Franke fırınları ürün yelpazesinde, sayfa 109 her birisinin detaylı talimatları verilmiş olan çeşitli kontrol sistemleri ve pişirme süreleri yönetimi mevcuttur; fırın fonksiyonlarından doğru şekilde yararlanabilmek için fırınınızda bulunan kontrol tipini belirlemek yeterli olacaktır.

(E) Termostat ikaz lambası

Sembol °C, fırın rezistanslarının çalışmakta olduğunu gösterir. Bu lamba, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında söner ve fırın yeniden ısınmaya başladığında tekrar yanar. Yiyecekleri fırına koymadan önce, fırının gerekli sıcaklığa ulaşıp ulaşmadığını kontrol ediniz.

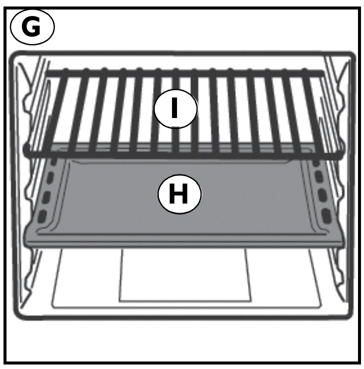


(F) Sıcaklık ayar düğmesi (Termostat)

Yapmak istediğiniz yemek cinsine göre en uygun sıcaklığın seçilmesini ve pişirme süresince sıcaklığın sabit kalmasını sağlar. İstenilen sıcaklığı seçmek için, düğmedeki ok işaretini istediğiniz rakama gelinceye kadar saat yönüne çeviriniz. Maksimum sıcaklık yaklaşık 260°C'dir.

(G) Tepsi ve ızgara kılavuzları

Bunlar, ızgara ve tepsileri doğru şekilde 5 değişik pozisyonda (alttan başlayarak 1'den 5'e kadar) yerleştirmeye yarar; örnek pişirme tablosunda (sayfa 111), fırının her kullanım şekline göre ideal pozisyonla ilgili bilgileri bulabilirsiniz.



(H) Tepsi

Normalde ızgara pişirim sırasında akan yağ ve sosları toplamaya veya üzerinde doğrudan pişirme yapmaya yarar; tepsi, pişirme sırasında kullanılmayacaksa fırından çıkarılmalıdır. Tepsi, gıda amaçlı kullanıma uygun “AA” tipi emaye çeliktendir.

(I) Izgara

Yemeklerinizin bulunduğu sahanların, hamur işi kalıplarının ve fırınla beraber verilmiş tepsiden farklı diğer tüm kapların üzerine konulduğu taşıyıcılar olarak, ya da et-balık, fanlı ızgara ve ekmek kızartma gibi fonksiyonlarda kullanılır.

Kullanım şekli

Bu fırında, geleneksel fırınlardaki doğal “statik” konvansiyonel pişirme avantajlarıyla modern fırınlardaki güçlendirilmiş “fanlı” pişirme avantajları bir araya getirilmiş bulunmaktadır. Son derece kullanışlı bir fırın olup, 5 farklı pişirme türü arasından seçim yapmanıza imkan tanır. Kontrol paneli üzerindeki (B) ve (F) düğmeleri vasıtasıyla istenilen sıcaklıklar ve farklı programlar seçilebilir. Franke fırınınızı en iyi şekilde kullanabilmek için bilgilendirme sayfasını inceleyiniz (bkz. sayfa 111).

Soğutma fanı

Franke fırınları; fırın kapağı, kontrol paneli ve yan panellerin maruz kaldığı sıcaklığı azaltmak amacıyla fırın sıcakken otomatik olarak devreye giren bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu fan çalışırken, fırının ön kısmından ve kapağından dışarı doğru üflenen bir hava hissedilebilir; bu havanın fırın ortamında rahatsızlık yaratmamasına ve gürültü seviyesinin mümkün olduğunca düşük tutulmasına özen gösterilmiştir.

Fırına yakın olan eşyaların da korunması amacıyla fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışmaya devam edecektir.

Fırın lambası



Bu sembol, fırın dahili lambasının fırının hiç bir ısıtma fonksiyonu devrede olmaksızın yandığını belirtir. Bu fonksiyon, fırın kullanımda olmadı zaman yapılan temizlik işlemleri sırasında içini daha iyi görebilmek için faydalıdır.

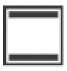
Pişirme programları

Buz çözme



Bu düğme, () sembolü üzerine getirilerek buz çözme fonksiyonu devreye sokulabilir.
Bu durumda fırın içindeki motorun güçlendirdiği hava, donmuş yemeğin doğal çözülme sürecini hızlandırır.

Doğal statik pişirme



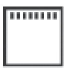
Termostat düğmesi (F), 50°C ile Maks. (260°C) sıcaklıkları arasında ayarlanmalıdır.
Isıtma işlemi hem yukarıdan (üst rezistans), hem de aşağıdan (alt rezistans) yapılır. Bu geleneksel pişirme fonksiyonudur ve sadece tek raf üzerinde yemeklerinizin homojen olarak pişirilmesini sağlar.

Fanlı pişirme



Termostat düğmesi (F), 50°C ile Maks. (260°C) sıcaklıkları arasında ayarlanmalıdır.
Üst rezistans (tavan), alt rezistans (taban) ve fırın iç fanı devreye girer.
Sabit ve eşit dağılımlı sıcaklık, yemeği her noktadan pişirir ve kızartır. Maksimum 2 katı kullanmak suretiyle, aynı anda birbirinden farklı yemekler pişirmek de mümkündür.

Izgarada pişirme



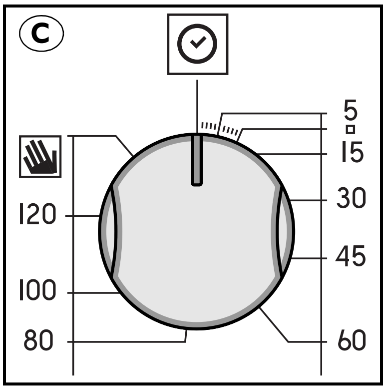
Termostat düğmesi (F) normalde Maks. pozisyonunda (260°C) bulunmalıdır, ancak bunun altında bir sıcaklığı seçmek de mümkündür; bu durumda ızgara işlemi daha yavaş gerçekleşecektir.
Fırının üst tarafında yer alan ızgara rezistansı devreye girer. Bu şekilde, kızıl ötesi ışınlarla yemeğin yüzeyi hızlı bir şekilde pişerken, etlerin iç kısımlarının yumuşak kalması sağlanır; aynı zamanda 9 dilime kadar ekmekle tost yapmak için de ızgara pişirme fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Franke fırını, güvenlik bakımından sadece fırın kapağı komple kapalı durumdayken ızgara yapmaya izin verecek şekilde tasarlanmış ve üretilmişlerdir.
Dikkat: Izgara rezistansı çalışırken çok sıcaktır; yemekleri koyarken ve çıkartırken bunlara kazara temastan kaçınınız; bununla birlikte, Franke fırının ağız kısmı, elleri mümkün olduğunca koruyacak şekilde tasarlamıştır.

Fanlı ızgara pişirme



Termostat düğmesi (F) normalde Maks. pozisyonunda (260°C) bulunmalıdır, ancak bunun altında bir sıcaklığı seçmek de mümkündür; bu durumda ızgara işlemi daha yavaş gerçekleşecektir.
Fırının üst tarafındaki ızgara rezistansı devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Tek yönlü ısı yayılımına, fırın içindeki havanın fanla sağlanan sirkülasyonu da eklenir. Bu durum, ısının derine işleme gücünü arttırarak yemeklerin yüzey kısımlarının yanmasını önler. Et ve sebzelerle yapılan şişlerde, sosis-sucuk türlerinde, kuzu pirzolalarında, bazı tavuk ve bıldırcın yemeklerinde vs. fanlı ızgara fonksiyonu ile çok iyi neticeler alınabilir.

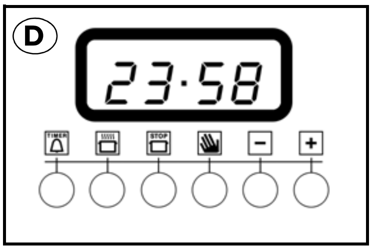
Pişirme sonu dakika sayacı düğmesi



Pişirme sonu dakika sayacı, 1 ila 120 dakika arasında önceden belirlenmiş bir zaman dilimi içinde seçilen süre dolduğunda fırını otomatik olarak kapatan yararlı bir tertibattır. Pişirme sonu dakika sayacının ve ikaz sinyalinin ayarlanması için, düğmenin (C) saat yönünde bir tur döndürülmesi gerekmektedir; daha sonra geri dönerek, ön paneldeki işaret ile dakikaları belirten sayılardan birisine denk getirerek istemiş olduğunuz süreyi ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan sürenin sonunda, uyarı zilinin çalması yanı sıra fırın da otomatik olarak kapanacaktır.
NOT: Fırın kapandıktan hemen sonra ve fırının içinde uzun bir süreyle, ayarlanan pişirme sıcaklığına yakın bir sıcaklık olacaktır; dolayısıyla yemeklerin fazla pişmesini yada yanmasını önlemek için piştikten sonra fırından çıkarılmaları uygun olacaktır.

Dikkat: Fırını manuel fonksiyonda, yani pişirme sonu programlayıcısını devre dışı bırakarak kullanmak için, düğme üzerindeki oku ön paneldeki simgesi üzerine getirmek gerekir. Fırın kapalı olduğu zaman, pişirme sonu programlayıcısını normal bir dakika sayacı (saati) gibi kullanabilirsiniz.

Elektronik pişirme programlayıcısı



Fırını aşağıdaki fonksiyonlarda programlamanızı sağlar:
- süresi belirlenmiş olarak gecikmeli pişirmeye başlama;
- süresi belirlenmiş olarak pişirmeye derhal başlama;
- dakika sayacı.

Tuşların fonksiyonları:
: saat ve dakika sayacı
: pişirme süresi
: pişirme sonu
: manuel kumanda
: sürelerin geriye sayım ayarlaması
: sürelerin ileriye sayım ayarlaması

Dijital saatin ayarlanması
Şebekeye bağlandıktan, ya da elektrik kesintisinden sonra gösterge üzerinde şu işaret yanıp sönmeye başlar: **“0.00”**
- tuşuna basınız ve sonra (4 saniye içinde) ve tuşları ile o anki saati ayarlayınız.

tuşu ile artırma yapılır.
tuşu ile azaltma yapılır.
Daha sonra saat ayarı yapmak istendiğinde, yukarıdaki aşamalar tekrar edilir:

Fırının manuel olarak çalıştırılması
Saat ayarı yapıldıktan sonra, programlayıcı otomatik olarak manuel pozisyona geçer.
Not: “Otomatik” yapılan her pişirme sonrasında tekrar manuel çalışma şekline dönebilmek için tuşuna basınız.

Süresi belirlenmiş olarak pişirmeye gecikmeli (istenen ileri bir saatte) başlama

Pişirme süresi ile pişirmenin sona ereceği saat ayarlanır. Farzedelim ki göstergede saat 10:00'u göstermekte ve saat 13:00'te sona erecek 30 dakika süreli bir pişirme işlemi yapmak istediğimizi ele alalım.

1. Fırının kontrol düğmeleri istenilen program ve sıcaklık üzerine getirilmelidir (örneğin: statik fırın, 200°C)
2. Tuşuna basınız ve sonra (4 saniye içinde) [–] ve [+] tuşları ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız. 30 dakika sürecek bir pişirme süresi ayarladığımızı farzedelim; şu görüntülenecektir:



Tuş bırakıldığında, 4 saniye sonra simgesi **“AUTO”** yazısı ile birlikte o anki saat belirir.

3. Önce tuşuna basınız, daha sonra istenilen pişirme sonu saati, örneğin 13:00'e gelene kadar [–] ve [+] tuşlarına basınız



4. Tuş bırakıldığında, 4 saniye sonra, günün o anki saati görüntüye gelir:



“AUTO” yazısının yanık olması, otomatik fonksiyonda pişirme süresi ile pişirme sonu saatinin programlanmış olduğunu hatırlatır. Bu noktada fırın otomatik olarak, 30 dakika sonra kapanacak şekilde saat 12:30'da yanar. Fırın çalışmakta iken tüm pişirme süresi boyunca tencere simgesi görüntüye gelir. Herhangi bir dakikada tuşuna basıldığında ayarlanmış olan süreyi görmek mümkündür, tuşuna basıldığında ise pişirme süresi sonu görüntüye gelir.

Pişirmenin sonunda sesli uyarı sinyali çalar; Çıkan sesin yoğunluğu, çalma esnasında [–] tuşuna basılarak ayarlanabilir. Bunu durdurmak için [–] ve [+] tuşları dışında herhangi bir tuşa basınız.

Süresi belirlenmiş olarak pişirmeye derhal başlama

Sadece pişirme süresini ayarlayarak (“süresi belirlenmiş pişirmeye gecikmeli başlama” 1 ve 2. şıkları) derhal pişirme işlemi başlatılır.

Programlanmış olan bir pişirmeyi iptal etmek için

Tuşuna basınız.

Dakika sayacı fonksiyonu

Dakika sayacının çalıştırılmasında ayarlanan bir zamandan itibaren sürenin geriye doğru işlemesi söz konusudur. Bu fonksiyon fırının yakılması veya söndürülmesini kontrol etmez sadece süre dolduğunda sesli bir sinyal verir.

Tuşuna basıldığında şu görüntülenir:



Bu durumda [–] ve [+] tuşları ile istenilen süreyi ayarlayınız

Tuş bırakıldığında, süre ikinci dakikadan itibaren çalışmaya başlar, göstergede günün o anki saati belirir.



Süre sonunda sesli bir sinyal duyulur ve herhangi bir tuşa basıldığında ([–] ve [+] tuşları hariç) sinyal sesi durdurulup simgesi söner.

Verilerin düzeltilmesi ve silinmesi

- Ayarlanan veriler, kendi tuşları ile ve [–] veya [+] tuşlarına basıldığında istenildiği an değiştirilebilir.
- Pişirme süresi silindiğinde otomatikman çalışma süresi sonu da silinmiş olur, tersine bu sürenin silinmiş olması da pişirme süresini otomatikman siler.
- Programlanmış çalışma durumunda fırın kendisi tarafından önerilmiş (ayarlanmış) olan pişirmeye başlama sürelerinden önceki pişirme sonu sürelerini kabul etmez.

NOT: Fırın kapandıktan hemen sonra ve fırının içinde uzun bir süreyle, ayarlanan pişirme sıcaklığına yakın bir sıcaklık olacaktır; dolayısıyla yemeklerin fazla pişmesini yada yanmasını önlemek için piştikten sonra fırından çıkarılmaları uygun olacaktır.

Örnek pişirme tablosu

Seçim düğmesinin ayarlanması	Yemek tipleri	Ağırlık (Kg)	Kat pozisyonu	Ön-ısıtma süresi (dak.)	Termostat düğmesinin ayarlanması C°	Pişirme süresi (dak.)
Doğal statik pişirme	Kuzu eti Domuz Rosto Dana Rosto Omletler Meyve Tepside Balık Unlu Mamuller Börekler Tatlı su balığı Mısır unu tatlısı Yaban Mersinli Kekler Tereyağlı Kekler Karışık Malzemeli Kekler Sebzeler	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 0,5 1 0,5 0,5	3 3 3 2 3 3 2-4 arası 2 3 2 4 2 4 2	9,5 9,5 10,5 10,5 9,5 9,5 9,5 10,5 10,5 9,5 9,5 9,5 9,5 9,5	180 180 200 200 180 180 175 200 200 180 180 180 180 180	95-100 70-80 140-150 25-30 25-30 20-25 25-30 35-40 30 25-30 25-30 25-30 60 35-40
Fanlı pişirme	Domuz Filota Dana Rosto/Kızartma Fırında tavşan Pizza Omletler Fırında Istakoz Tepside Balık Unlu Mamuller Patatesli Ekmek Sarı Safran Ekmeği Tatlı su balığı Fırında Sebze Ton Balığı Meyveli Kekler Salatalı Kekler Fırında Sebzeler	1 1 1 1 0,5 0,5 1 1 1 1 0,5 1 1 1,5 1 1	3 2 2 2 3 3 2-4 arası 2-4 arası 3 2 2 2-4 arası 2 2 3-5 arası 3-5 arası	9 10 9,5 10 10 10 7,5 9 9 10 8,5 10 9 9 9 9	180 200 190 200 200 200 150 180 180 200 170 200 175 175 180 180	75-80 80 55-65 25-30 25 20-25 25-30 25-30 20-25 30-35 25-30 25-30 20 30-35 30-35 40
Izgarada pişirme	Tavuk Kanat Pirzola Midye Fırında Patates Tatlı su balığı Izgara Domates Yılan Balığı Şiş Hindi Şiş	1 0,8 0,5 1 1 0,5 0,5 0,5	4-5 arası 3 3 veya 4 3 3 veya 4 2 veya 3 3 4	7 7 7 7 7 7 7 7	Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks. Maks.	25-30 20-25 14-16 20-25 25-30 20 20-25 20-25
Fanlı ızgara pişirme	Tavuk But Domuz Pirzola Gine Tavuğu Çipura Balığı Tavuk Bıldırcınlar Sosis-salamlar Sebzeler	1 0,5 1,2 1 1,5 0,8 1 1	4 veya 5 4 4 3 3 4 4 4 veya 5	11 15 15 8,5 15 15 15 15	220 Maks. Maks. 200 Maks. Maks. Maks. Maks.	20-25 40-45 30-35 20 35-40 30-35 20-25 10-15

NOT: tabloda verilmiş olan örnekler, profesyonel aşçılardan oluşan bir takım tarafından yapılan pişirme testlerinin sonucudur. Her halükarda, bunlar örnek olarak verilmiştir ve kişisel zevklerinize göre değiştirilebilir.

Fırının temizliği ve bakımı

Önemli

Fırının bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalteri vasıtasıyla ana hat elektriğini kesiniz.

- Özel temizlik ürünleri ve su kullanılarak temizlenmeleri ve iyi bir şekilde kurutulmaları halinde, paslanmaz çelik ve emaye aksamlar daima ilk günkü gibi yeni kalacaktır.
- Çizilmeleri ve zımparalamayı önlemek için kesinlikle tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın. **Buharlı temizleme cihazlarını kullanmayınız.**
- Fırın tabanında ortaya çıkabilecek muhtelif lekeler (soslar, şekerler, yumurta lekeleri ve yağlar) daima yemeklerin taşmasından yada sıçramasından kaynaklanan lekelerdir. Yemek sıçramaları, pişirme esnasında gerçekleşir ve çok yüksek sıcaklıklarda pişirme işleminden kaynaklanabilir, taşmalar ise gereğinden küçük kaplardan yada pişirme esnasında yemeğin hacminin ne kadar artabileceğinin yanlış hesaplanmasından kaynaklanır. Bu iki sorun, yüksek kenarlı kaplar veya fırın ekipman kitinde bulunan tepsi kullanılarak çözülebilir. Fırının taban kısmının temizlenmesi ile ilgili olarak, buradaki olası lekeleri fırın henüz ılıkken temizlemenizi öneririz; temizlik işi ne kadar ertelenirse, lekelerin çıkarılması o kadar zorlaşır.

Fırın kapağının temizlenmesi

- Fırın kapağı, gerek iç gerekse dış tarafından tamamen soğukken ve sıcak su kullanarak temizlenmeli, çizici özellikte bezler kullanmaktan kaçınılmalıdır. Cam kısımları birlikte verilen deterjanlarla temizleyiniz.
- Emayeli kısımlar ve fırının iç bölümleri için sıcak su ve çizmeyen deterjanlar kullanınız.

Fırın lambasının değiştirilmesi

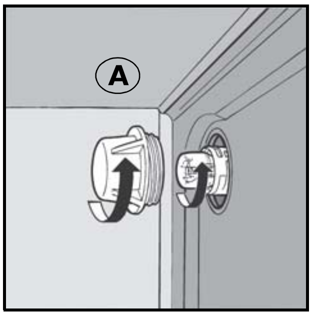
Franke fırınlarında, arka sol üst tarafta yuvarlak bir lamba bulunmaktadır.
Fırının içindeki lambayı değiştirmeniz gerekirse, aşağıdaki işlemleri takip ediniz:

- Öncelikle cihazın elektrik hattına bağlantısında kullanılan çok kutuplu anahtar vasıtasıyla elektrik bağlantısının kesilmesi yada kolayda ise fişinin prizden çekilmesi gereklidir.
- Koruyucu cam kapağı (A) sökünüz.
- Lambayı çevirerek sökünüz ve aşağıda belirtilen özelliklere sahip yüksek ısıya (300°C) dayanıklı bir yenisiyle değiştiriniz:

  Gerilim: **220/230V - 50Hz**

  Güç: **15W**

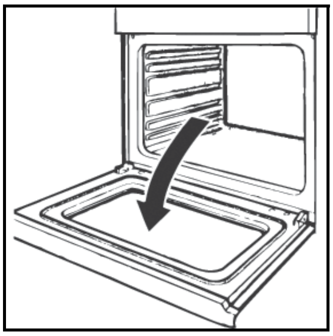
  Bağlantı: **(E14) minyon**
- Koruyucu cam kapağı (A) tekrar takınız ve cihazın elektrik beslemesini yeniden açınız.

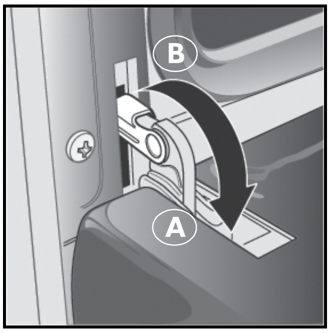


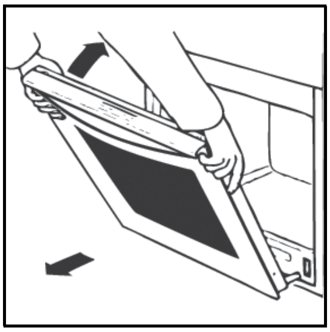
Fırın kapağının sökülmesi

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için, menteşelerine aşağıdaki şekilde müdahale ederek fırın kapağı sökülebilir:

– Menteşeler (A) iki hareketli köprü bağlantısına (B) sahiptir. Köprü (B) yukarı doğru kaldırıldığında menteşe yuvasından çıkar.
– Bu işlem yapıldıktan sonra, kapak yukarı doğru kaldırılmalı ve dışarıya doğru çekilmelidir; bu işlemleri yaparken kapağın menteşelere yakın olan kısımlarından tutunuz.
– Kapağı tekrar takmak için önce menteşeleri yuvalarına geçiriniz.
– Son olarak kapağı kapamadan önce, menteşeleri tutan iki hareketli köprüyü (B) döndürmeyi unutmayınız.

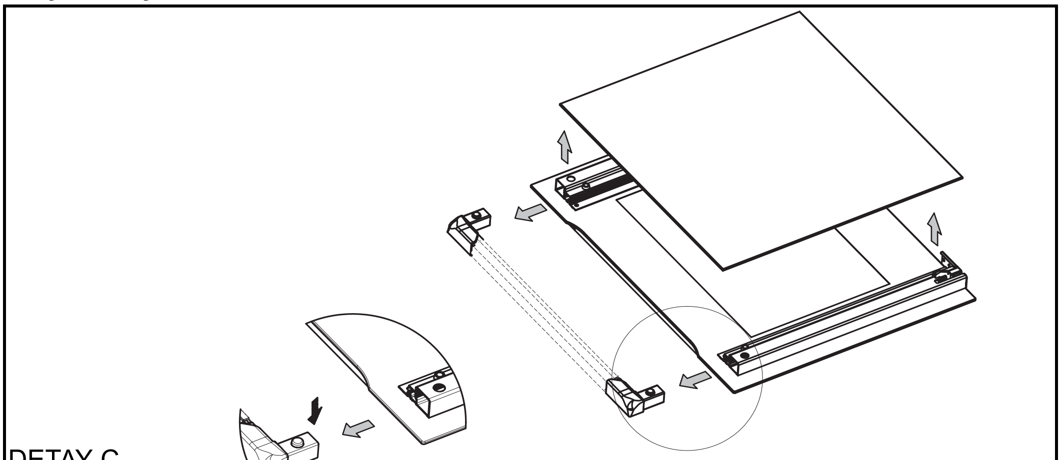






Fırının iç camını temizlemek için, aşağıda gösterilenleri uygulayarak tam anlamıyla bir temizlik yapabilirsiniz:

– Fırının kapağını sonuna kadar açınız.
– Fırının kapağının köşelerinde bulunan terminalleri düğmelerine basarak (C detayına bakınız) yerinden çıkartınız.
– İç camı çıkartınız.



DETAY C

Temizlik bittiğinde, kapağın camını yerine takarken, camın iç kısmı fırının kapağının alt kısmında yer alan dilden geçmelidir ve lastik ayaklarına oturmasına dikkat edilmelidir. İki terminali sonundaki düğmesine oturana kadar yerleştiriniz.

DİKKAT

– Yerinden çıkarttığınız parçaları (terminal ve cam) bulaşık makinesinde yıkamayınız.
– Kapağın camını yeniden monte ederken boyalı (mat vernikli) kısmın aşağıya geldiğinden emin olunuz.

Camı tekrar içine yerleştirmeden önce cihazı kesinlikle kullanmayınız.

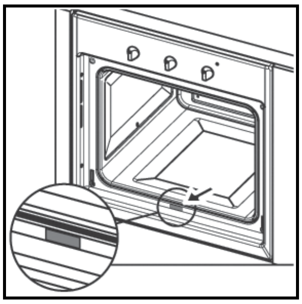
Yardım

Olası çalışma sorunları ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardım Merkezi ile temasa geçiniz.
Yetkili olmayan servislere asla başvurmayınız.

Aşağıdaki hususları belirtiniz:

– Sorunun tipi;
– Cihazın modeli (Art.);
– Seri numarası (S.N.);

Bu bilgileri ocakla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.



Güvenlik uyarıları

Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için:

- sadece yetkili teknik yardım merkezlerine başvurunuz
- daima orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz
- Cihaz, evlerde kullanım için olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; bu özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız.
- Cihazın veri etiketinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır.
- Cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir.
- **Kullanım sırasında fırının ısıtıcı rezistanslarına ve kapağın bazı noktalarına değmemeye dikkat ediniz, zira çok sıcak olabilirler, özellikle de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz.**

Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, metal kısımlar, vs.);
- kullanım sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabileceğinden cihazın kendisi;
- kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

Aşağıdaki hareketlerden kaçınınız:

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalın ayak haldeyken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısını kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- havalandırma ya da dış tahliye kanallarını tıkamak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak (yağmur, güneş);
- fırını muhtelif eşyaların konulduğu bir saklama yeri gibi kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz çoğaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.

Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

- montaj (imalatçı talimatlarına göre);
- çalışma şekli hakkında emin olunmaması halinde;
- cihazın fişine uymaması halinde prizin değiştirilmesi.

Aşağıdaki durumlarda, imalatçı firma tarafından onaylanmış teknik yardım merkezine başvurunuz:

- ambalajı açtıktan hemen sonra, cihazın eksiksiz olduğundan şüphe edilmesi halinde;
- elektrik kablosunun değiştirilmesi ya da hasar görmesi halinde;
- arıza ya da iyi çalışmaması halinde (böyle durumlarda orijinal yedek parça talep ediniz).

Aşağıdaki işlemlerin yapılması uygundur:

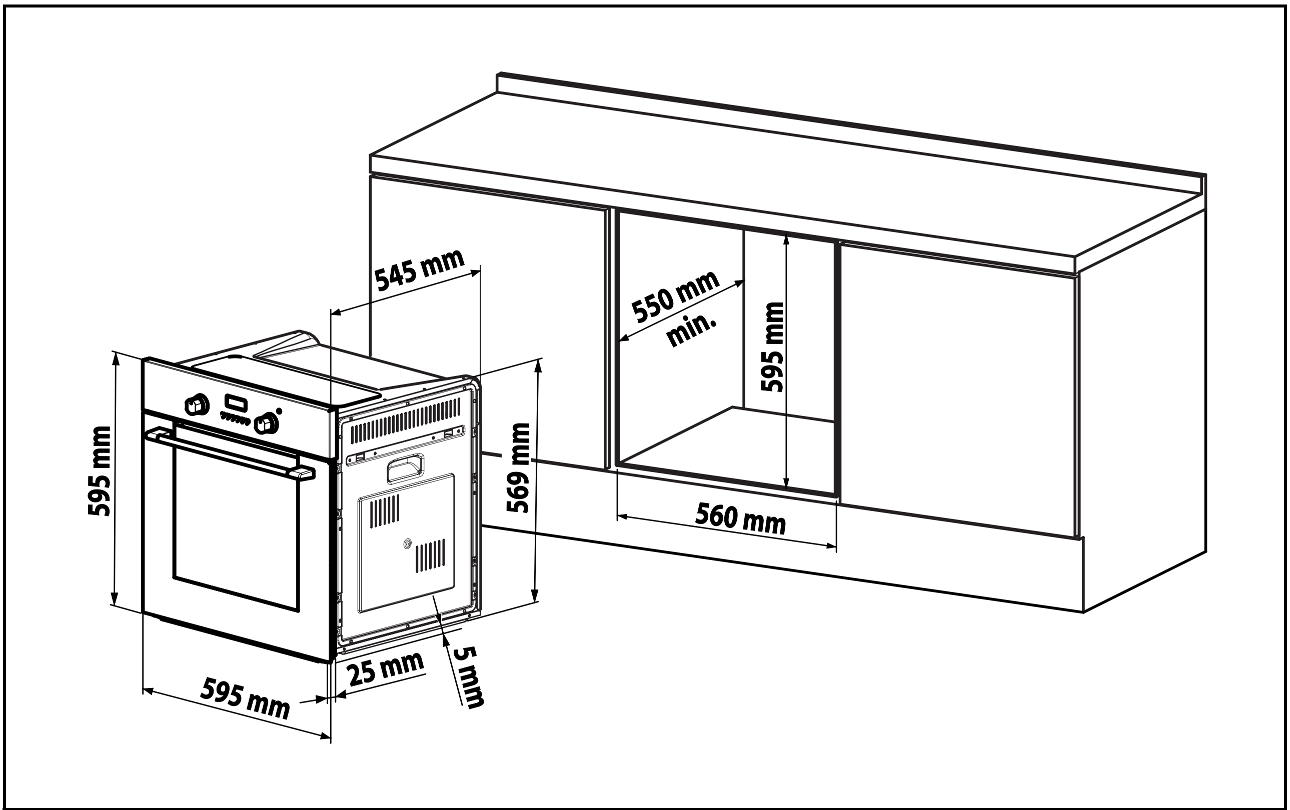
- sadece yemek pişirmek amaçlı kullanınız, farklı bir amaç için kullanmayınız;
- herhangi bir temizlik ve bakım işleminden önce ya da sorunlu çalışması halinde cihazın elektrik bağlantısının kesiniz;
- kaplar fırına sürülürken ve çıkarılırken fırın eldiveni kullanınız;
- hava çıkışları nedeniyle uç noktaları sıcak olabileceğinden, kapak tutma kulpunun daima tam merkezinden tutunuz;
- cihazın kullanılmadığı zamanlar, düğmelerin stop pozisyonunda olduklarını kontrol ediniz;
- cihazı kullanım dışı bırakmaya karar verdiğinizde elektrik şebekesinden bağlantısını kesiniz.

• Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir: hatalı montaj, amaç dışı, hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.

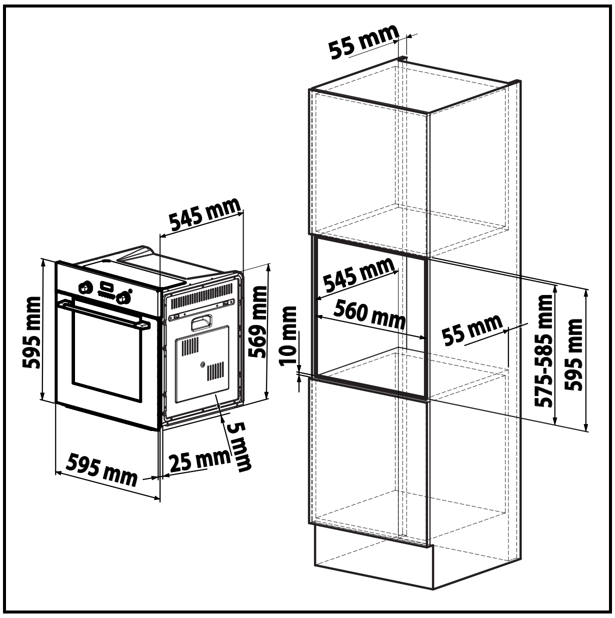
Kurulum

Önemli: Cihazın kurulumu (montajı) yürürlükteki yönetmeliklere ve normlara uygun olarak yapılmalıdır. Sadece uzman ve kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.

Cihaz kasasının özellikleriyle ilgili bilgiler

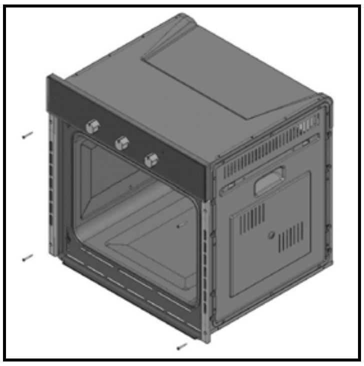


Ankastre (gömme) mobilyalarda kullanılan aksam (plastik malzemeler ve sunta türü ahşap malzeme) ısıya dayanıklı tutkallarla yapıştırılmış olmalıdır (maksimum 100°C): uygun olmayan malzeme ve tutkal kullanımı deformasyon ve açılmalara neden olur. Mobilya, elektrik bağlantılarının serbestçe geçişini sağlayacak şekilde olmalıdır. Fırının içine yerleştirildiği mobilya, cihazın ağırlığını rahatça taşıyabilecek sağlamlıkta olmalıdır.
Fırın, yuvasına güvenli şekilde monte edilmelidir. Fırın, sütun şeklinde bir mobilya içine ya da modüler bir mobilya yüzeyi altına yerleştirilebilir; her iki durumda da yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

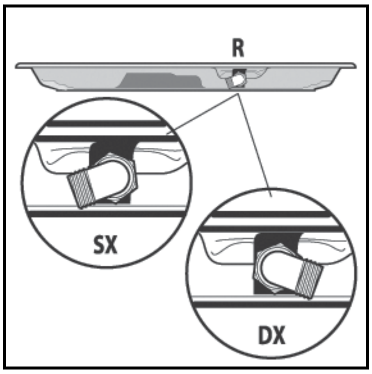


Montaj talimatları

Cihazı boşluğa yerleştiriniz; fırının gövdesini ekipman kitindeki 4 vidayı kullanarak yanlardaki deliklerden kasaya sabitleyiniz.



Fırınınızı bir set üstü ocak altına yerleştirecekseniz, fırının tam olarak oturması için yerleştirme öncesinde yüzey rakorunu sağa veya sola hareket ettirerek yerleştiriniz.

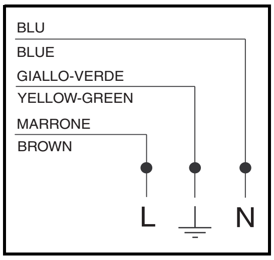


Elektrik şebekesine bağlantı

FRANKE fırınınız, üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuyla donatılmıştır.

Eğer fırın besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekildeyse, aşırı-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi akımı komple kesecek şekilde tasarlanmış (en az 3 mm) bir akım kesme cihazı (akım şalteri) monte ediniz. Aşağıdakileri kontrol ediniz:

a. fiş ve prizin 16A akım için uygun olmalıdır
b) hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalı
c) fiş, bir zorlama gerekmeden çıkarılabilmelidir
d) eğer fırın bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığında üzerine baskı yapmamalıdır
e) aynı prize 2 elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır
f) eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F tipi 3 x 1.5 m^2 ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir
g) boş terminallerin destek kutuplarına dikkat edilmesi esastır (Kahverengi=Faz – Mavi=Nötr – Sarı/Yeşil=Toprak)



NOT: evinizdeki elektrik bağlantısının özellikleri (gerilim, maksimum güç ve akım), FRANKE fırınınızın özellikleri ile uyumlu olmalıdır.

Teknik Veriler

Kullanılabilir fırının boyutları:
genişlik 440 mm
derinlik 415 mm
yükseklik 312 mm

Kullanılabilir fırın hacmi:
57 litre

Sarfiyat (statik fonksiyonlu):
175°C'ye ulaşmak için: 0,32 kWs
175°C'yi muhafaza etmek için: 0,62 kWs
Toplam sarfiyat: 0,94 kWs

Sarfiyat (fan fonksiyonlu):
200°C'ye ulaşmak için: 0,42 kWs
200°C'yi korumak için: 0,77 kWs
Toplam sarfiyat: 1,19 kWs

Besleme gerilimi ve frekansı:
230V ~ 50Hz

Toplam güç ve sigorta:
2,300kW - 16A

Rezistans gücü:
üst W 1.000
alt W 1.250
ızgara W 2.250
fan motoru W 30
fırın aydınlatma lambası W 15 x 1
teğet fan W 15

Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Birliği direktifleri ile uyumludur:

- 90/396/EEC (Gaz);
- 19/02/73 tarihli 73/23/EEC (Alçak Gerilim);
- 03/05/89 tarihli 89/336/ EEC (Elektromanyetik Uygunluk);
- 22/07/93 tarihli 93/68/EEC direktifi.

KULLANICILARA YÖNELİK BİLGİLER

25 Temmuz tarihli kanun kararnamesinin 15 sayılı maddesi "Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli madde kullanımının azaltılmasıyla ve ayrıca bunların imhası ile ilgili 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE direktifleri" nin uygulanması uyarınca

Ürünün üzerindeki üzeri çarpı işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün kullanım ömrü sona erdiği zaman diğer atıklardan/çöplerden ayrılması gerektiğini belirtir.

Dolayısı ile ürünün kullanıcısının, cihazı uygun elektronik ve elektroteknik atık toplama merkezlerine teslim etmesi veya eşdeğer tipte bir cihazla bire bir değişim yapması için ürünü satın aldığı satıcıya geri götürmesi gerekecektir.



Ürünün, geri dönüşüm amacıyla tahsis edilmiş toplama tesislerine teslim edilmesi, çevreyle dost bir şekilde muameleye tabi tutulması ve elden çıkarılması, çevre ve insan sağlığına gelebilecek olumsuz etkilerin önlenmesine yardımcı olmakla birlikte, cihazın yapımında kullanılan malzemelerin geri dönüştürülebilmesini sağlayacaktır.

Ürünün kullanıcı tarafından kanunlara uygun olmayan bir şekilde imhası/atılması, 22/1997 sayılı kanun hükümlerince cezai işleme tabidir (22/1997 sayılı kanunun 50. maddesi).

FRANKE

GARANTİ BELGESİ

Belge No : 6760 Belge Tarihi: 05.04.2002
Ünvan : Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri San. ve Tic. A.S.
Adres : Inonu mah. Genclik cad. no:250 Gebze/Kocaeli
Telefon : 0262 644 65 95 , Fax: 0262 644 65 85
İmza :

- FRANKE Mutfak Sistemleri İmalat ve Tic. Ltd. Şti. zevkle kullanacağınız ankastre cihazınızı 2 yıl süre ile belirtilen esaslar dahilinde garanti etmektedir.
- Ürünlerinizin garanti kapsamında olması için düzenlenen bu kartı ve montaj servis fişinizi, yetkili servislerimize başvurduğunuzda göstermek üzere saklayınız.
- Garanti Belgesini düzenleyerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acente veya temsilciliklere aittir.
- Garanti kapsamındaki her tamiratta ekteki kuponlardan bir adeti servisimize verilecektir.

MÜŞTERİ ADI, SOYADI : ....
MÜŞTERİ ADRESİ : ....
SATICI FİRMA ÜNVANI : ....
SATICI FİRMA ADRESİ : ....
FATURA TARİHİ VE NO : ....
MALIN TÜKETİCİYE TESLİM YERİ VE TARİHİ : ....

BAYİ ONAY
(İmza ve Kaşe)

CİHAZIN
CİNSİ : ANKASTRE FIRIN
MARKASI : FRANKE
MODELİ : ....
SERİ NO : ....

MONTAJ SERVİSİ
(İmza ve Kaşe)

Bu GARANTİ BELGESİ'nin kullanılmasında 4077 sayılı kanun ve bu kanuna dayanılarak düzenlenen TRKGM - 95/116/117 sayılı tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

G1	G2	G3

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAK VE BU PARÇA SERVİS TARAFINDAN TESLİM ALINACAKTIR.

CİHAZA AİT BİLGİLER

Cinsi..............................
Model..............................
Seri No..............................
Montaj Tarihi..............................

MÜŞTERİYE AİT BİLGİLER

Müşteri Adı, Soyadı..............................
Adresi..............................
....
....

FRANKE

GARANTİ ŞARTLARI

1) Cihazınız kullanma kılavuzunda belirtilen şekilde kullanılması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere malzeme, montaj ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı teslim tarihinden itibaren 2 yıl süre ile garanti edilmiştir.
2) Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonu olmaması halinde malın satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
3) Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
4) Malın,
* Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydı ile bir yıl içinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maldan yararlanılamamasının süreklilik kazanması,
* Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
* Yetkili servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması durumunda sırasıyla satıcısı, bayi acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün olmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme yapılacaktır.

5) Aşağıdaki durumlarda cihaz garanti kapsamı dışındadır.
* Cihazın kullanma talimatında belirtilen durumlara aykırı bir şekilde kullanılmasından doğan arızalar
* Tüketiciye teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar, (taşıma, çarpma, düşürme vs.)
* Mamulü uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma
* Montajın FRANKE yetkili servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından yapılması halinde gereken onarım için yetkili servise başvurmadan önce FRANKE Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazı ambalajından çıkartmış olması, cihazın onarımına, bakımına tadiline kalkışmış olması durumlarında

Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı tamir edilir.

6) Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri San. ve Tic. A.S.
İnönü Mah. Gençlik Cad. No:250 Gebze / Kocaeli Türkiye
Tel: 0262 644 65 95 Fax: 0262 644 65 85
e-mail: info.ftk@franke.com

PUL

ŞEHİR	SERVİS ADI	ADRES	TEL	FAKS
ADANA	AKDENİZ KLİMA	TURGUT ÖZAL BULV.GÜZEL YALI MAH. 128. SOK GÜLEN APT. NO:14/A	0 322 232 11 33 0 322 233 56 07 2327781	0 322 233 56 07
ADANA	**KARSU SOĞUTMA**	TURGUT ÖZAL BULVARI BULVAR APT. NO:38/33	0 322 235 58 13 0 322 235 70 78	0 322 235 39 49
AFYON	**MAVİ ALEV TEKNİK**	MARULCU MAH.AÇIKGÖZOĞLU SOK.NO:24/B AFYON	0272 214 73 84	0272 214 73 84
AMASYA	ERGÜVEN BOBİNAJ SOGUTMA	YÜZEVLER MH.TORUMTAY SK. NO:39/F AMASYA	0 358 212 52 61 0 358 377 96 15	0 358 212 52 61
ANKARA	BAY TEKNİK	BİRLİK MAH. 50. SOK. 1/B ÇANKAYA / ANKARA	0 312 495 50 28	0 312 495 50 38
ANKARA	**ANKARA MERKEZ SERVİS**	72. SIK. 36 / 3 EMEK	0312 223 78 23 0312213 69 67	0 312 213 80 95
ANTALYA	BATUHAN SOĞUTMA	YENİGÜN MH. 1064 SK. ÖMEROĞLU APT. A BLOK NO:15/1	0 242 321 9096	0 242 312 88 48
ANTALYA	KARAVELİ TİC.	GÜVENLİK MAH. 276 SOK. 2 ZANCO APT. NO:3/E	0 242 345 01 51 0 242 334 79 44-45	0 242 346 48 67
ALANYA	ARIKAN SOĞUTMA	ŞEKERHAN MAH. YAYLAYOLU CAD. NO:72	0 242 519 51 70-71	0 242 519 51 71
BALIKESİR	ARŞIN ELEKTRİK	Sakarya cd.No:53/C AKÇAY / BALIKESİR	0 266 384 90 03	0 266 385 28 04
BALIKESİR	TUNALI TEKNİK	ATALAR CAD. SERENLİKUYU SOK. NO:17	0 266 244 67 93	0 266 244 67 93
BANDIRMA	KARDEŞLER TEKNİK	İHASNİYA MAH. ÇEŞME SOK. NO:3 BANDIRMA	0 266 714 12 50	0 266 715 27 56
BİTLİS	KERVAN SOĞUTMA	ŞEREFİYE CAD. NO:49	0 434 223 58 77	0 434 226 88 41
BOLU	DENİZ ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ	CUMHURİYET CD. NO:22 BOLU	0 374 217 18 17	0 374 215 36 58
BURDUR	UĞUR SOĞUTMA	ÖZGÜR MAH.CÜMBÜŞLÜ CAD.NO:10 BURDUR	0248 212 40 73	0248 212 40 73
DÜZCE	ÇİÇEK SOĞUTMA	ŞEREFİYE MAH. CCUMHURİYET SK. NO.38	0380 512 26 00	0380 512 26 00
BURSA	BUZUL TİCARET	BAŞAK CAD. ECELER SOK. YAPTAS İŞ HANI NO:19	0 224 222 97 97 / 220 40 10	0 224 223 08 25
BURSA	ELSİS ELEKTRİK	KIRCAALİ MAH. KIRCAALİ SOK. NO:24/1	0 224 250 86 85 / 253 22 92	0 224 271 20 60
GEMLİK	PAŞA TEKNİK	ORHANGAZİ CAD.NO:107/C GEMLİK /BURSA	0224 513 68 40	0224 514 78 35
ÇANAKKALE	CAN TEKNİK	CEVATPAŞA MAH.İNÖNÜ CAD.NO:64/2	0 286 217 61 08 0 286 217 25 25	0286 217 59 68
ÇORUM	KEÇELİ TEKNİK	YENİYOL MAH.SEPETÇİ SOK.NO:19 ÇORUM	0364 213 38 25	0364 224 12 59
DİYARBAKIR	TEKİN BUZ TEKNİK	YUNUS EMRE MH.KARDEŞLİK CD.MURAT AP.NO.18	0412 235 62 16	0412 232 37 19
DENİZLİ	ÖZKAR SOĞUTMA	H.KAPLANLAR MAH.BARIS CAD. NO:23 DENİZ	0 258 263 33 10	0258 263 33 10
EDİRNE	ÇAKIR SOĞUTMA	CUMHURİYET CAD.NO.8/A EDİRNE	0284 214 12 28	285 214 12 28
ELAZIĞ	NAMLI TEKNİK	SANAYİ MAH.FATİH SULTAN MEHMET BULV.NO:21 ELAZIĞ	0424 225 32 82	0424 225 25 72
ERZİNCAN	AKAR ELEKTRİK	SANAYİ ÇARŞISI 770 SOK NO:81	0 446 214 2464	0 446 214 24 64
ERZURUM	**AS TEKNİK**	EMİRŞEYH MAH. PALANDÖKEN CAD. NO:27/A	0 442 213 24 04 (3HAT)	0 442 213 24 06
ESKİŞEHİR	GÜRERKA ELEKTROMEKANİK	VİŞNELİK MAH.SAVAŞ CAD.73/A	0 222 226 24 56 0 222 226 07 78	0 222 226 13 65
GAZİANTEP	MİKRO ELEKTROTEKNİK	GAZİ MAH. ZÜBEYDE HANIM BULV. NO:72/B	0 342 336 6162	0 342 336 72 90
GAZİANTEP	BURAK SOĞUTMA	BAHÇELİEVLER MAH.FERİT ARSAN SK.NO:19	0342 231 19 94 231 88 80	0342 231 88 81
GİRESUN	GÜNEŞ TEKNİK	HACI SİYAM MAH. FATİH CAD. NO:113	0454 216 60 96	0454 216 31 01
HATAY	YÜCE SOĞUTMA	ARMUTLU MAH. GÜNDÜZ CAD. NO:59	0326 2239791	0326 223 97 91
ISPARTA	FRİGONTERM	YENİ ANTALYA CAD. NO :33 ISPARTA	0246 218 68 38	0246 218 68 38
İSTANBUL	ERCİYES SOĞUTMA	DOĞU MH.FLORYA SK.NO:11 PENDİK İSTANBUL	0 216 354 33 48 390 69 85	0 216 491 89 74
İSTANBUL	GÖRAY SERVİS	ESENTEPE CAD.BILIDIRCIN SOK.NO:36 GÜLBAĞ/M.KÖY	0 212 211 19 84 / 217 10 12	0 212 211 84 93
İSTANBUL	BEYAZ SERVİS	ÇAVUŞBAŞI CD.SUH ÇIKMAZI SK. NO:6/A KAVAÇIK	0 216 537 01 05 / 537 01 06	0 216 537 01 07
İSTANBUL	GÜRFAZ SERVİS	CUMHURİYET CAD.KİRİŞCİ SOK.ŞULE APT. NO:4-B ÜSKÜDAR	0 216 391 69 31 0 216 341 21 38	0 216 334 17 10
İSTANBUL	İLKSER TEKNİK	EMİRHAN CAD. MERGEN APT. NO:2/3 DİKİLİTAŞ	0 212 261 49 84 0 212 261 92 45	0 212 259 39 22
İSTANBUL	TUNASER FRANKE SERVİSİ	35. CAD. NO:114/A ÖRNEK MAHALLESİ GÖZTEPE	0 216 315 48 32 0 216 324 93 99	0 216 324 93 99
İSTANBUL	BURAN SERVİS	YALI KÖŞKÜ SİTESİ A. BLOK NO:2 BEYLİKDÜZÜ/ İSTANBUL	0 212 853 30 30 0212 853 30 31-321 29 77-294 58 48	0 212 853 30 32

ŞEHİR	SERVİS ADI	ADRES	TEL	FAKS
İSTANBUL	ATILIM SOĞUTMA	KEMALPAŞA MH.HALKALI CD.OSMANBEY SK.NO:9 SEFAKÖY	0212 425 16 76	0212 424 42 62
İSKENDERUN	MEAS SOĞUTMA	Şehit Oğuz Yener cd. No:78	0326 617 11 74	0326 613 55 65
İZMİR	TERMO TEKNİK	İNÖNÜ CAD. NO:392 A/B	0 232 243 55 08 / 244 53 55	0 232 244 53 56
KARAMAN	ÖZ SOĞUTMA	SEKİ ÇEME MAH.DR.METMET ARMUTLU CAD.NO:26 KARAMAN	0 – 338 212 06 74	0338 212 91 62
K.MARAŞ	ARZU SOĞUTMA	DUMLUPINAR MAH. ANDIRIN CAD.54/A	0344 223 96 54	0344 223 96 54
KASTAMONU	ALTAN ELEKTRİK	İSMAİLBEY MH. İNEBOLU CD. NO:45	0 366 214 26 96	0 366 214 09 89
KIRIKKALE	AKTİF SERVİS	YAYLACIK MAH.ULUBATLI HASAN CAD.22/B	0318 218 00 44 (0542 771 44 13)	0318 218 00 44
KAYSERİ	SİMGE SOĞUTMA	FATİH MAH. KANAL CAD.KAHYA BEY APT. ALTI NO.80/A KAYSERİ	0352 221 00 55	0352 221 20 92
KOCAELİ	GARANTİ SOĞUTMA	MİTHAT GÜRSES CAD.NO:17/A GÖLCÜK KOCAELİ	0262 426 42 57	0262 426 93 35
KONYA	MEVLANA SOĞUTMA	HOCA HABİB MAH. KÖPRÜBAŞI CAD.12/C KONYA	0 332 353 12 89	0 332 352 17 05
KÜTAHYA	ÖZ KALAY ELEKTRİK	MENDERES CAD. AKGÜN APT. A BLOK NO:37/B	0 274 212 15 20	0 274 216 70 99
MALATYA	SAVAŞ TEKNİK	MÜCELLİ CAD. DERME SOK. NO:30/C	0 422 322 28 56 325 53 73	0 422 325 82 54
MANİSA	EKOL SERVİS	MİMARSİNAN MH.ERLER CD.NO:24/A	0236 232 74 66	0236 238 48 93
MARDİN	MUM TEKNİK	TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ KARSISI NO:118/B	0 482 212 91 05 212 32 82	
MERSİN	IŞIK TEKNİK	MESUDİYE MAH. 5107 SK.:4/A MERSİN	0324 239 31 59	0324 239 31 59
MUĞLA	AKIM ELEKTRİK	ŞEYH MAH. GEN. MUSTAFA MUĞLALI CD. NO:20	0252 214 72 15	0252 212 49 70
MUĞLA	GÜN TEKNİK	Müştak Bey mah.Ragıp Bey cad.Nazımefendi ap.No:22 MUĞLA (askerlik şub.arkası)	0252 212 81 90 0542 835 38 12	0252 212 81 90
MUĞLA	BAĞCI SOĞUTMA	ATATÜRK BULV.KÖYCEĞİZ CD.DALYAN/ORTACA	0 252 284 39 93 0 542 624 70 22	0 252 284 39 93
MUĞLA	YAYLA ELEKTRONİK	Umuça Mh.Üçkuyular Cd.NO:48 BODRUM	0 252 313 91 05	0 252 316 17 29
ORDU	EVSER SOĞUTMA	YENİ MAH.5.SOK.NO:3	0452 212 25 38	0452 214 13 59
RİZE	ULUHAN TEKNİK	Atatürk cd. 97.sk. Kopuz İş Hanı No:319 F-RİZE	0 464 217 29 34	0 464 213 27 35
SAKARYA	YILDIZ TEKNİK	TIĞCILAR MAH. TURAN CA. NO:4	0 264 277 14 35 0 264 279 02 93	0 264 273 26 82
SAMSUN	GİZEM SOĞUTMA	19 MAYIS MAH. DR. KAMİL CAD. NO.16/B	0 362 233 33 62	0362 234 55 99
SİİRT	BURAK TEKNİK	CUMHURİYET CAD. ESKİ KUNDURACILAR ÇARŞISI NO:48/2	0 484 223 40 65	0 484 223 40 65
SİNOP	DEMİREL TİCARET	MEYDANKAPI MAH.İTFAİYE CAD.NO:7 SİNOP	0368 260 07 87 CEP:0533 642 94 29	0368 260 07 87
SİVAS	SOĞUK TEKNİK	MEHMET PAŞA MAH.KONGRE SOK.IŞIK AP.NO:6 SİVAS	0346 221 17 89	0346 223 87 98
ŞANLI URFA	AKTAŞ ELEKTRİK	ASFALT CAD.NO:16/F ŞANLIURFA	0414 217 14 87	0414 217 14 87
TEKİRDAG	KURAL SOĞUTMA	ERTULUR MAH. GÜNEŞ SOK. NO:7 TÜFEKÇİ KENAN PASAJI	0 282 262 55 46	0 282 263 89 17
TRABZON	**MERKEZ SERVİS**	GÜLBAHAR HATUN MAH YAVUZ SELİM BULVARI NO:54/B	0 462 230 37 44 / 223 31 30	0 462 230 10 81
UŞAK	SAÇLIOĞLU SOĞUTMA	ŞEKERBANK ARALIĞI GÜMÜŞ SOK. NO:36	0 276 215 69 43	0 276 223 39 43
EREĞLİ /ZONGULDAK	NASİP SOĞUTMA	ERDEMİR CAD. NO: 205 EREĞLİ	0372 322 07 78-322 58 78	0372 323 70 77
ZONGULDAK	FRANKE YETKİLİ SERVİSİ	MİTHAT PAŞA MAH. OKUL SOK. NO:12/1-A	0372 251 48 92	0372 251 48 92

Оглавление

Введение

Благодарим Вас за выбор продукции производства компании Franke.
Перед тем как приступить к эксплуатации духовки, советуем внимательно ознакомиться с нормами безопасности и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это облегчит эксплуатацию духовки и позволит увеличить срок ее службы. Сохраняйте настоящее руководство на случай необходимости консультаций в будущем.

Первое включение

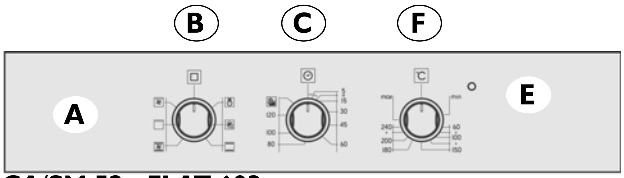
При первом использовании духовки необходимо дать ей поработать, ничего в нее не ставя, в течение примерно 40 минут, установив при этом ручку регулировки температуры на максимальное значение; при этом следует держать дверцу духовки открытой и хорошо проветривать помещение.
Запах, ощущаемый при этой операции, вызван испарением материалов, применяемых для защиты духовки в течение того времени, которое проходит от выпуска изделия до его установки у пользователя. По истечении этого времени духовка готова к работе.

Рекомендации

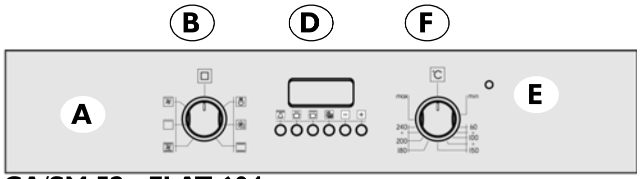
Для получения хороших результатов никогда не помещайте продукты в холодную духовку: необходимо дождаться, пока в духовке не установится выбранная Вами температура.
Во время приготовления никогда не ставьте непосредственно на дно духовки кастрюли или другую посуду; их следует всегда ставить на входящие в комплект поставки решетки или противни, устанавливаемые на один из 5 предусмотренных уровней; несоблюдение этого правила приведет к повреждению эмалированного покрытия духовки.
Никогда не покрывайте стенки духовки, особенно ее нижнюю часть, листами из алюминиевой фольги.
Необходимый ремонт должен осуществляться уполномоченными специалистами.
Обращайтесь в наш ближайший сервисный центр; требуйте использовать только фирменные запчасти.
В вашей духовке Franke использована специальная, легко чистящаяся эмаль; рекомендуется часто чистить ее во избежание повторного теплового воздействия на загрязнения и т.п., оставшиеся в результате предшествующего пользования духовкой.
Панели автоматической очистки (если предусмотрены) следует мыть водой с мылом (см. указания по чистке).
Примечание: перед тем как приступать к эксплуатации духовки, прочтите указания по пользованию таймером (см. стр. 125)
- если духовка оборудована автоматическим программирующим устройством приготовления пищи или выключения, то для пользования ею в ручном режиме необходимо выбрать опцию, обозначенную символом .

Духовка крупным планом

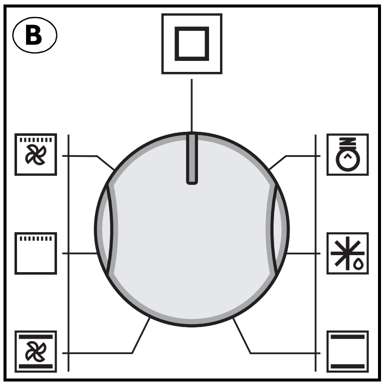
(A) Панель управления



CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604



(B) Ручка выбора программ

Служит для выбора режима работы духовки в соответствии с нужным способом приготовления. При установке ручки на любую программу загорается внутреннее освещение духовки, что указывает на то, что духовка включена.

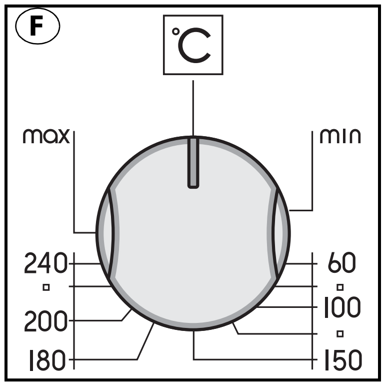
(C) Таймер/ (D) Программирующее устройство

(см. стр. 125)

В модельном ряду духовок Franke предусмотрены различные системы управления и регулировки времени приготовления, на стр. 125 Вы сможете найти подробные инструкции для каждой из них; достаточно определить, какая система использована в Вашей духовке, после чего Вы найдете соответствующие указания по ее применению

(E) Индикатор термостата

Этот световой индикатор, помеченный символом °C, предупреждает о том, что нагревательные элементы духовки включены. Он гаснет по достижении заданной температуры и снова загорается всякий раз, когда возобновляется нагрев духовки. Индикатор позволяет убедиться в достижении нужной температуры перед тем, как помещать продукты в духовку.

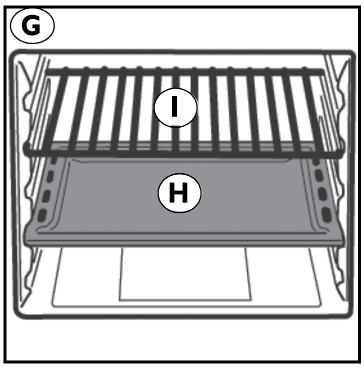


(F) Ручка регулировки температуры (ручка термостата)

Позволяет задать температуру, необходимую для данного блюда, и поддерживать ее постоянной в течение всего процесса его приготовления. Для выбора необходимой температуры следует повернуть ручку по часовой стрелке, установив метку на ручке напротив соответствующей цифры. Максимальная температура составляет около 260°C.

(G) Направляющие для противней и решеток

Служат для правильного размещения решеток и противней на 5 имеющихся уровнях (от 1 до 5, считая снизу); в ориентировочной таблице времени приготовления (стр. 128) приведены указания по определению оптимальных положений для каждого режима использования духовки.



(H) Противень

Обычно используется для сбора соков при приготовлении на гриле или же для непосредственного приготовления блюд; если противень не используется, то на время работы духовки его следует вынуть. Противень выполнен из стали с эмалированным покрытием типа АА, допускающей использование при приготовлении пищи.

(I) Решетка

Решетка используется в качестве подставки для сковород, кондитерских форм и любой другой посуды, отличных от входящих в комплект поставки противней, а также для непосредственного приготовления в режимах гриля и гриля с конвекцией мяса, рыбы, поджаренного хлеба и т.п.

Как пользоваться духовкой

Данная духовка соединяет в себе преимущества традиционных “статических” духовок с естественной конвекцией и современных “вентилируемых” духовок, использующих режим принудительной конвекции”. Она представляет собой универсальное устройство, позволяющее легко и безопасно выбирать из 5 различных режимов приготовления. С помощью ручек (B) и (F), находящихся на панели управления, выполняется задание различных программ и нужной температуры. Для оптимального пользования духовкой Franke сверяйтесь с ориентировочной таблицей режимов приготовления на стр. 128.

Охлаждающая вентиляция

Для снижения температуры дверцы, панели управления и боковых панелей в духовках Franke предусмотрен охлаждающий вентилятор, автоматически включающийся при нагретой духовке. Во время работы вентилятора можно заметить струю воздуха, выходящую наружу между панелью управления и дверцей духовки. При изготовлении были приложены все усилия, чтобы обеспечить комфортную для окружающих скорость выходящего воздуха и максимальное снижение уровня шума.

Для обеспечения полной сохранности кухонной мебели по окончанию приготовления вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка полностью не остынет.

Освещение духовки



Этот символ означает включение внутреннего освещения в духовке без включения какого-либо режима нагревания. Эта функция облегчает выполнение чистки, обеспечивая освещение внутренней камеры при выключенной духовке.

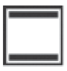
Программы приготовления

Размораживание



При установке ручки на символ () включается режим размораживания. В этом случае вентилятор, расположенный внутри духовки, подает поток воздуха на продукты, ускоряя процесс их естественного размораживания.

Статический режим (режим естественной конвекции)



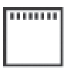
Ручка термостата (F) должна быть установлена в положение между 50°C и Max (260°C).
Нагрев производится как сверху (верхним нагревательным элементом), так и снизу (нижним нагревательным элементом). Это традиционный режим, обеспечивающий однородное приготовление блюд с использованием одного уровня.

Приготовление с конвекцией



Ручка термостата (F) должна быть установлена в положение между 50°C и Max (260°C).
При этом включаются верхний нагревательный элемент (потолок), нижний нагревательный элемент (дно) и вентилятор духовки.
Постоянное и равномерное тепло обеспечивает приготовление и подрумянивание блюда со всех сторон. Допускается приготовление двух различных блюд с одновременным использованием не более 2 уровней.

Приготовление на гриле



Ручка термостата (F) должна обычно находиться в положении Max (260°C), тем не менее, можно выбрать и более низкую температуру, в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.
Включается нагревательный элемент гриля, находящийся в верхней части духовки. В этом случае поверхностный слой быстро прожаривается инфракрасными лучами, а внутри мясо остается мягким; режим гриля также можно использовать для быстрого поджаривания тостов (одновременно до 9 кусочков хлеба). Из соображений безопасности духовка Franke разработана так, чтобы готовить на гриле при полностью закрытой дверце духовки.
Осторожно: нагревательный элемент гриля во время работы очень сильно нагревается; следите за тем, чтобы случайно не задеть его, когда выполняете какие-либо операции с приготовляемыми на гриле продуктами; с этой целью компанией Franke также предусмотрена такая форма отверстия духовки, которая обеспечивает максимальную защиту рук при пользовании.

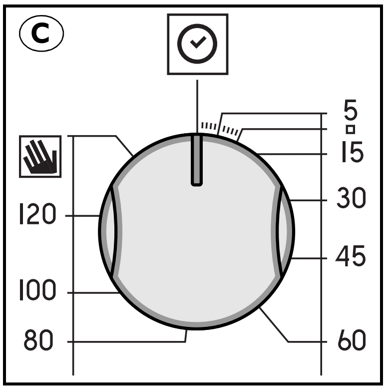
Приготовление на гриле с конвекцией



Ручка термостата (F) должна обычно находиться в положении Max (260°C), тем не менее, можно выбрать и более низкую температуру, в этом случае приготовление на гриле будет более медленным.
Включается нагревательный элемент гриля, находящийся в верхней части духовки, одновременно приводится в действие вентилятор. При работе

вентилятора к одностороннему тепловому излучению добавляется принудительная циркуляция воздуха внутри духовки. Это препятствует подгоранию поверхности продуктов за счет увеличения проникающей способности тепла. Отличные результаты достигаются при приготовлении на гриле с конвекцией мяса с овощами на шпажках, колбасок, бараньих и свиных ребрышек, половинок курицы, перепелов с шалфеем, свиной вырезки и т.д.

Ручка таймера завершения приготовления

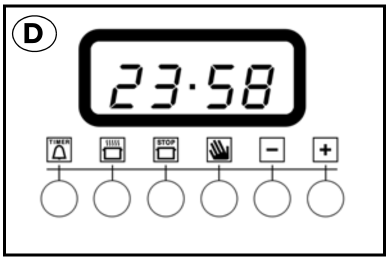


Таймер завершения приготовления представляет собой устройство, автоматически выключающее духовку по истечении заданного времени, которое может составлять от 1 до 120 минут. Для пользования таймером следует включить звуковую сигнализацию, повернув ручку «C» по часовой стрелке почти на один полный оборот; затем, поворачивая ее в обратном направлении, задать необходимый отрезок времени, совместив с отметкой, нанесенной на панели управления, количество минут, указанное на ручке. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и производится автоматическое выключение духовки.

Примечание: сразу после выключения и в течение длительного периода после выключения внутри духовки сохраняется температура, близкая к температуре, которая была задана для приготовления блюда; поэтому во избежание того, чтобы блюда не пережарились и не подгорели, их следует вынуть из духовки.

ВНИМАНИЕ: для пользования духовкой в ручном режиме, т.е. без программирующего устройства, необходимо совместить метку на ручке с символом , нанесенным на панель управления. При выключенной духовке программирующее устройство завершения приготовления может использоваться как обычный таймер.

Электронное программирующее устройство



Это устройство позволяет программировать следующее:

- начало приготовления с задержкой при заданной продолжительности приготовления;
- Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью приготовления;
- Таймер.

Функции кнопок :

- TIMER : таймер, часы, минуты
- : продолжительность приготовления
- STOP : окончание приготовления
- : ручное переключение
- − : уменьшение значения времени
- + : увеличение значения времени

Как задавать время на цифровых часах
После подключения к сети или после временного отключения электроэнергии на дисплее мигают символы: **“0.00”**

- Нажмите кнопку , а затем (в течение 4 секунд), пользуясь кнопками − и +, задайте точное время.

При нажатии кнопки + значение времени увеличивается.

При нажатии кнопки − значение времени уменьшается.

Возможные изменения времени можно произвести, повторив описанные выше действия:

Работа духовки в ручном режиме
После задания времени программирующее устройство автоматически переходит в положение, соответствующее ручному режиму.
Примечание: для возврата в ручной режим работы после каждого приготовления в автоматическом режиме нажмите кнопку .

Начало приготовления с задержкой при заданной продолжительности приготовления
Задается продолжительность приготовления и время его окончания. Предположим, что на дисплее отображено время 10.00 и необходимо вести приготовление в течение 30 минут, которое должно закончиться в 13.00.

1. Поверните ручки управления для задания нужных программы и температуры приготовления (пример: статическая духовка, 200°C)

2. Нажмите кнопку (; далее нажимайте (в течение 4 секунд) кнопки – и +, чтобы задать нужную продолжительность приготовления. Допустим, необходимо задать продолжительность приготовления 30 минут; на дисплее отображается:



При отпускании кнопки по истечении 4 секунд, на дисплее снова появляется текущее время с символом и надписью **“AUTO”**.

3. Нажмите кнопку и далее, пользуясь кнопками – и +, задайте нужное время окончания приготовления, предположим, 13.00



4. При отпускании кнопки по истечении 4 секунд на дисплее снова появляется текущее время:



Слово “**AUTO**” на дисплее напоминает о том, что духовка находится в автоматическом режиме с заданными продолжительностью приготовления и временем окончания приготовления. Теперь духовка автоматически включится в 12.30 и закончит работу через 30 минут. Когда духовка включена, в течение всего времени приготовления на дисплее будет гореть символ с изображением кастрюли . В любой момент нажатием кнопки можно вывести на дисплей заданную продолжительность приготовления, а при нажатии кнопки на дисплей выводится заданное время окончания приготовления.

По окончании приготовления подается акустический сигнал; в то время, когда он звучит, его громкость можно отрегулировать с помощью кнопки –.

Для его отключения нажмите любую кнопку за исключением кнопок – и +.

Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью приготовления

При программировании только продолжительности приготовления (пп. 1 и 2 параграфа “Начало приготовления с задержкой при заданной продолжительности приготовления”) приготовление начинается немедленно.

Для отмены уже запрограммированного приготовления

Нажмите кнопку .

Работа таймера

В режиме таймера задается время, с которого начинается обратный отсчет. В этом режиме нет управления включением и выключением духовки, по истечении заданного времени лишь подается звуковой сигнал.
При нажатии кнопки на дисплее появляется:



После этого кнопками – и + задайте нужное время
С первой же секунды после отпускания кнопки начнется отсчет времени; на дисплее при этом отображается текущее время.



По окончании заданного интервала времени подается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки (кроме кнопок – и +), а символ (гаснет.

Коррекция/отмена данных

- Введенные данные можно изменить в любой момент, нажав соответствующую кнопку и кнопку – или +.
- При отмене продолжительности приготовления производится и автоматическая отмена времени окончания приготовления и наоборот.
- В режиме программирования невозможно вводить значения времени окончания приготовления, предшествующих времени начала приготовления, которое определяется самим прибором.

Примечание: сразу после выключения и в течение длительного периода после выключения внутри духовки сохраняется температура, близкая к температуре, которая была задана для приготовления блюда; поэтому во избежание того, чтобы блюда не пережарились и не подгорели, их следует вынуть из духовки.

Ориентировочная таблица времени приготовления

Положение ручки выбора программ	Тип блюда	Вес (кг)	Положение полок	Время предвари-тельного разогрева (мин.)	Положение ручки термостата C°	Продолжи тельность приготовления (мин.)
Статический режим (режим естественной конвекции)	Ягненок	1	3	9,5	180	95-100
	Жаркое из свинины	1	3	9,5	180	70-80
	Жаркое из телятины	1	3	10,5	200	140-150
	Яичница	1	2	10,5	200	25-30
	Фрукты	1	3	9,5	180	25-30
	Треска-Ората-Тюрбо	1	3	9,5	180	20-25
	Обычный хлеб	1	2-4 одновр.	9,5	175	25-30
	Кондитерские изделия	1	2	10,5	200	35-40
	Пресноводная рыба	1	3	10,5	200	30
	Полента с приправой	1	2	9,5	180	25-30
	Пироги с ягодами	0,5	4	9,5	180	25-30
	Пирог с творогом	1	2	9,5	180	25-30
	Пироги с начинкой	0,5	4	9,5	180	60
	Овощи	0,5	2	9,5	180	35-40
Приготовление с конвекцией	Свиная вырезка	1	3	9	180	75-80
	Жаркое из телятины	1	2	10	200	80
	Запеченный кролик	1	2	9,5	190	55-65
	Лепешка с овечьим сыром	1	2	10	200	25-30
	Яичница	0,5	3	10	200	25
	Креветки	0,5	3	10	200	20-25
	Треска-Ората-Тюрбо	1	2-4 одновр.	7,5	150	25-30
	Обычный хлеб	1	2-4 одновр.	9	180	25-30
	Пирог с картофелем	1	3	9	180	20-25
	Хлеб с шафраном	1	2	10	200	30-35
	Пресноводная рыба	0,5	2	8,5	170	25-30
	Пироги с овощами	1	2-4 одновр.	10	200	25-30
	Тунец	1	2	9	175	20
	Фруктовый пирог	1,5	2	9	175	30-35
	Соленые пироги	1	3-5 одновр.	9	180	30-35
	Запеченные овощи	1	3-5 одновр.	9	180	40
Приготовление на гриле	Куриные крылышки	1	4-5 одновр.	7	Макс	25-30
	Стейк	0,8	3	7	Макс	20-25
	Гребешки	0,5	3 или 4	7	Макс	14-16
	Запеченный картофель	1	3	7	Макс	20-25
	Пресноводная рыба	1	3 или 4	7	Макс	25-30
	Помидоры гратен	0,5	2 или 3	7	Макс	20
	Угорь на шпажках	0,5	3	7	Макс	20-25
	Индейка на шпажках	0,5	4	7	Макс	20-25
Приготовление на гриле с конвекцией	Куриные ножки	1	4 или 5	11	220	20-25
	Свиные ребрышки	0,5	4	15	Макс	40-45
	Цесарка	1,2	4	15	Макс	30-35
	Ората в фольге	1	3	8,5	200	20
	Курица	1,5	3	15	Макс	35-40
	Перепела	0,8	4	15	Макс	30-35
	Колбаски	1	4	15	Макс	20-25
	Овощи	1	4 или 5	15	Макс	10-15

Примечание: приведенные в таблице значения получены в результате испытаний, проведенных группой профессиональных поваров. Тем не менее они являются ориентировочными и могут быть изменены в соответствии с собственным индивидуальным вкусом.

Техобслуживание и чистка духовки

Внимание

Перед выполнением техобслуживания духовки следует извлечь из розетки вилку шнура электропитания или обесточить линию электропитания, выключив главный рубильник.

– Детали из нержавеющей стали всегда будут как новые, если тщательно промывать их водой или специальными средствами и потом хорошо протирать.
– Категорически запрещается использовать металлические мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность. **Кроме того, не пользуйтесь пароструйными чистящими средствами.**
– Пятна различного состава (мясные соки, сахар, белки и жиры), которые могут возникнуть на дне духовки, обязаны своим появлением брызгам или пролившимся продуктам. Брызги продуктов во время приготовления вызваны слишком высокой температурой, а причиной переливания является слишком маленькая посуда или неправильная оценка увеличения объема продуктов в процессе приготовления. Эти две проблемы можно решить, пользуясь глубокой посудой или устанавливая специальный поддон, поставляемый вместе с духовкой. Что касается чистки внутренних поверхностей духовки, рекомендуется удалять возможные пятна при еще не остывшей духовке; чем больше времени проходит после выключения духовки, тем труднее удаляются пятна.

Чистка дверцы духовки

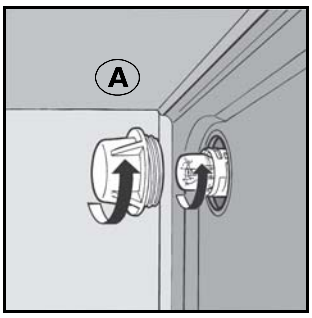
– Мойка дверцы духовки, как с внутренней, так и с внешней стороны, выполняется теплой водой после полного охлаждения духовки, при этом следует избегать использования грубых тканей. Для мойки стекол применяйте специальные моющие средства.
– Для чистки эмалированных деталей, так же как и внутренних поверхностей духовки следует пользоваться теплой водой и не абразивными моющими средствами.

Замена лампочки духовки

Духовки Franke оснащены круглой лампочкой, расположенной в задней части камеры слева вверху.

В случае необходимости замены лампочки внутри печи следует выполнить следующие операции:

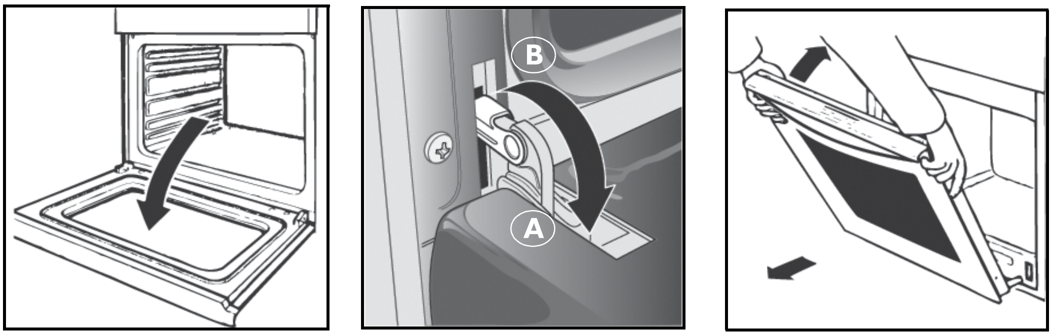
- обесточьте духовку при помощи многополюсного переключателя, через который духовка подключена к сети электропитания, или просто извлеките вилку шнура питания из розетки, если к ней есть свободный доступ.
- Открутите защитный стеклянный колпачок (A).
- Открутите лампочку и замените ее лампочкой, устойчивой к высокой температуре (300°C) и имеющей следующие характеристики:
  напряжение: **220/230 В - 50 Гц**
  мощность: **15 Вт**
  цоколь: **(E14) миньон**
- Установите на место защитный стеклянный колпачок (A) и включите подачу питания.



Снятие дверцы духовки

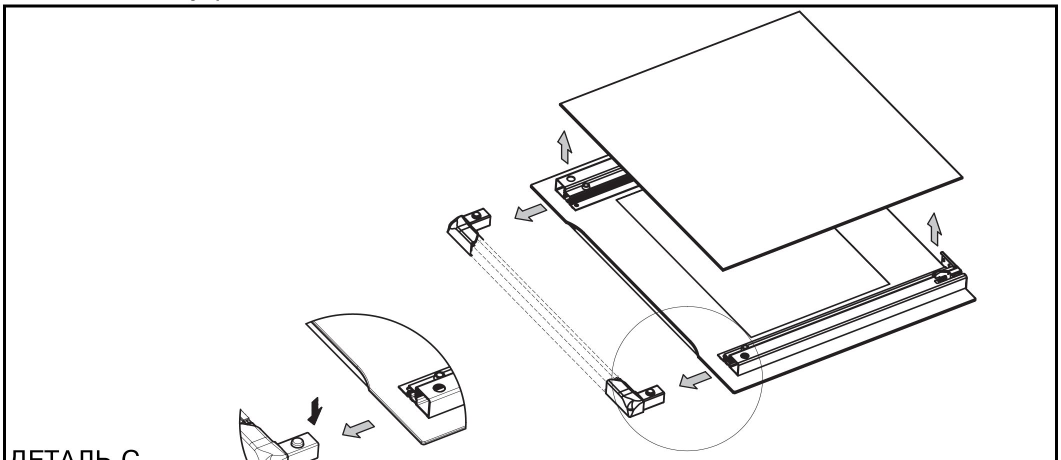
Для более удобной чистки духовки можно снять ее дверцу с петель, действуя следующим образом:

– Петли (A) оснащены двумя передвижными язычками (B). При подъеме язычка скобы (B) петля высвобождается из своего гнезда.
– После этого необходимо, поднимая дверцу вверх, извлечь ее наружу; для выполнения этих операций возьмитесь за дверцу по бокам вблизи петель.
– Для установки дверцы на место прежде всего вставьте петли в соответствующие пазы.
– Перед тем, как закрыть дверцу, убедитесь, что Вы не забыли развернуть оба язычка (B) для блокировки петель.



Предусмотрена возможность снятия внутреннего стекла дверцы духовки для выполнения полной чистки; для этого следует выполнить следующие действия:

– Откройте дверцу до упора.
– Вытяните два концевых ограничителя из верхних углов дверцы, нажав на соответствующие кнопки (см. деталь C).
– Снимите внутреннее стекло.



ДЕТАЛЬ C

После завершения чистки установите на место внутреннее стекло дверцы, следя за тем, чтобы внутренняя поверхность стекла оказалась вставленной под язычки, расположенные в нижней части дверцы; осторожно положите при этом стекло на предусмотренные резиновые подложки. Затем вставьте на место два концевых ограничителя до щелчка кнопки.

ВНИМАНИЕ

– Нельзя мыть снимаемые детали (ограничители и стекло) в посудомоечной машине.
– В процессе установки внутреннего стекла на место проследите за тем, чтобы сторона с шелкографией (матовое покрытие) была обращена вниз.

Запрещается пользоваться прибором до тех пор, пока внутреннее стекло не будет полностью вставлено на свое место.

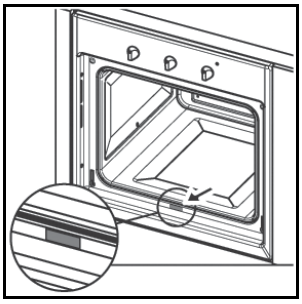
Сервис

В случае выявления каких-либо неисправностей в процессе работы духовки обращайтесь в сервисный центр в соответствии с приложенным списком.
Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.

Укажите:

– Тип неисправности;
– Модель прибора (Art.);
– Серийный номер (S.N.);

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.



Нормы безопасности

В следующих случаях необходимо обращаться к квалифицированным специалистам:

Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного бытового электроприбора:

- обращайтесь только в уполномоченные центры технического обслуживания
- требуйте использования только фирменных запасных частей
- Данное изделие предназначено для использования в быту, с непрофессиональными целями; нельзя изменять его характеристики.
- На паспортной табличке приведены символы стран, для которых действительны настоящие инструкции.
- Электрическая безопасность прибора обеспечивается только при условии его подключения к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами.
- **Необходимо соблюдать осторожность и исключить контакт с нагревательными элементами и некоторыми частями дверцы духовки при пользовании ею, так как они нагреваются до высокой температуры; не разрешайте детям ни в коем случае приближаться к духовке.**

Не позволяйте детям трогать:

- органы управления и прибор в целом;
- упаковочные материалы (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- духовку во время ее работы и сразу после выключения из-за высокой температуры;
- выведенную из эксплуатации духовку (в этом случае детали, которые могут представлять опасность, необходимо обезопасить).

Категорически запрещается:

- прикасаться к духовке влажными частями тела;
- использовать духовку, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть духовку или шнур питания для отсоединения от розетки электропитания;
- выполнять непредусмотренные и опасные операции;
- закрывать вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла;
- оставлять шнур питания других электробытовых приборов на горячих частях духовки;
- подвергать духовку воздействию атмосферных агентов (дождь, солнечные лучи);
- использовать духовку для хранения различных предметов;
- использовать огнеопасные жидкости вблизи духовки;
- использовать переходники, тройники, удлинители и т.д.;
- производить установку и ремонт силами неквалифицированных лиц.

В следующих случаях необходимо обращаться к квалифицированным специалистам:

- установка (с соблюдением указаний производителя);
- при появлении сомнений в правильности работы духовки;
- замена сетевой розетки в случае ее несовместимости с вилкой шнура электропитания прибора.

Обращайтесь в сервисные центры, уполномоченные изготовителем, в следующих случаях:

- сразу же после распаковки изделия в случае сомнений относительно его целостности;
- для замены или при повреждении шнура питания;
- при неисправности или плохой работе духовки, при этом требуйте использования оригинальных запасных частей.

Рекомендуется следовать следующим правилам:

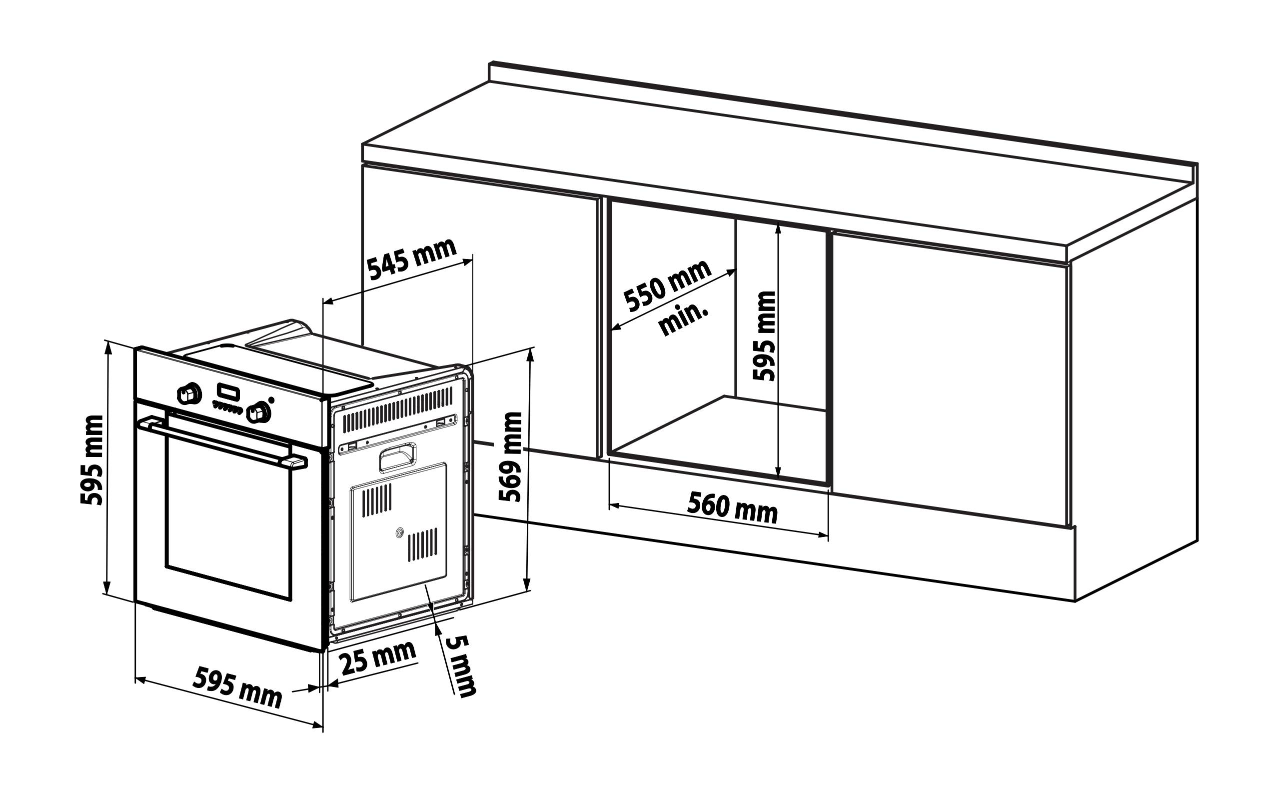
- использовать духовку только для приготовлении блюд, а не для других операций;
- перед проведением уборки и техобслуживания, а также в случае плохой работы отключать прибор от сети питания;
- пользоваться рукавицами для духовки для того, чтобы ставить или вынимать посуду из духовки;
- всегда браться за ручку дверцы по центру, так как по краям она может нагреваться сильнее из-за выходящего горячего воздуха;
- всегда проверять, чтобы при неиспользуемой духовке ручки находились в выключенном положении;
- в случае принятия решения о прекращении эксплуатации изделия отсоедините его от сети электропитания.

• Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может иметь место вследствие: неправильной установки; неподходящих, ошибочных и несообразных способов использования.

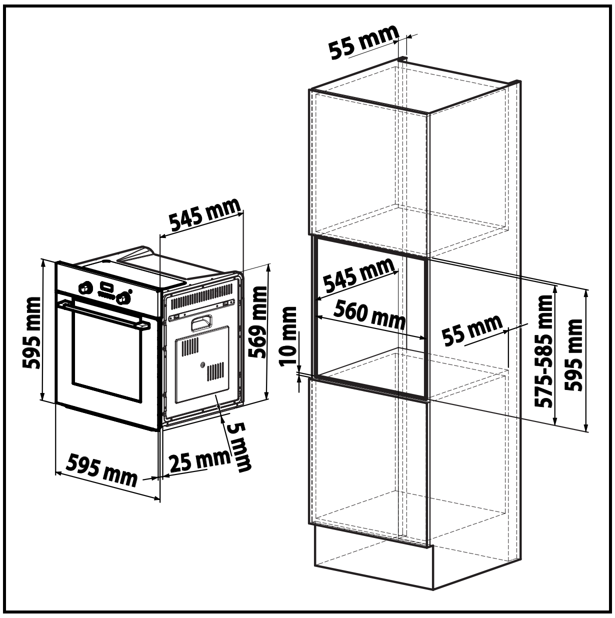
Установка

Внимание: установку прибора следует выполнять в соответствии с действующими нормами и правилами. Установка должна выполняться только специализированным и уполномоченным персоналом.

Сведения о характеристиках мебели

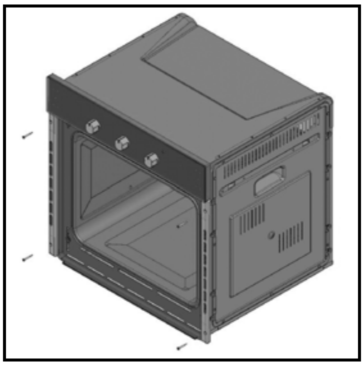


Компоненты мебели, в которую встраивается духовка (пластмасса и фанеровка), должны быть склеены клеями, устойчивыми к высокой температуре (макс. 100°C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформациям и отклеиванию. В мебели должны быть предусмотрены свободные проходы для электрических соединений. Мебель, в которую встраивается духовка, должна быть достаточно прочной для того, чтобы выдерживать ее вес.
Духовка должна быть надежно закреплена в предусмотренной для этого нише. Духовка может встраиваться в шкаф-стойку или под рабочий стол сборной кухонной мебели; при этом должна быть обеспечена необходимая вентиляция.

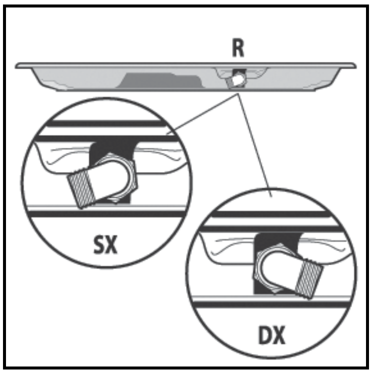


Указания по монтажу

Вставьте прибор в нишу для встраивания; закрепите корпус духовки 4 винтами, входящими в комплект поставки, на стенках мебели, используя имеющиеся отверстия.



В случае установки под варочной панелью предварительно разверните вправо или влево патрубок этой панели (R), чтобы можно было правильно установить духовку.

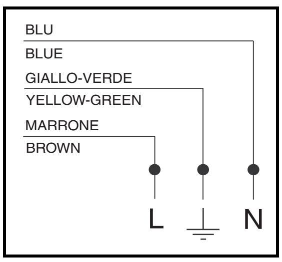


Подключение к электрической сети

Духовка FRANKE снабжена трехполюсным шнуром электропитания без вилки.

В случае стационарного соединения необходимо установить между духовкой и сетью размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами (не менее 3 мм), обеспечивающим полное отключение прибора в условиях перенапряжения категории III. Проверяйте следующее:

a) вилка и розетка должны быть рассчитаны на ток 16A
b) как вилка, так и розетка должны быть легко доступны и установлены так, чтобы исключить возможность прикосновения к находящимся под напряжением частям при введении или отсоединении штепсельной вилки
c) вилка должна вставляться без приложения усилия
d) после того как вилка будет вставлена, духовка не должна опираться на нее при встраивании в мебель
e) нельзя подсоединять к одной и той же розетке выводы от двух приборов
f) в случае замены кабеля питания необходимо использовать кабель типа H05VV-F с сечением 3 x 1,5 мм^2
g) при подключении необходимо строго соблюдать полярность
(коричневый провод = фаза – синий провод = нейтраль – желто-зеленый провод = земля)



Примечание: убедитесь, что характеристики домашней электрической сети (напряжение, максимальная мощность и ток) соответствуют номинальным характеристикам приобретенной вами духовки FRANKE.

Технические данные

Полезные размеры духовки:
ширина 440 мм
глубина 415 мм
высота 312 мм

Полезный объем духовки:
57 литров

Потребляемая мощность (в статическом режиме):
для достижения температуры 175°С: 0,32 кВтч
для поддержания температуры 175°С: 0,62 кВтч
общая потребляемая мощность: 0,94 кВтч

Потребляемая мощность (в режиме конвекции):
для достижения температуры 200°С: 0,42 кВтч
для поддержания температуры 200°С: 0,77 кВтч
общая потребляемая мощность: 1,19 кВтч

Напряжение и частота электросети:
230 В ~ 50 Гц

Общая мощность и характеристики плавкого предохранителя:
2 300 кВтч - 16 А

Мощность нагревательных элементов:
верхний 1000 Вт
нижний 1250 Вт
гриль 2250 Вт
электровентилятор 30 Вт
лампочка освещения духовки 15 Вт х 1
тангенциальный вентилятор, 15 Вт

Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

- 90/396/CEE (Газовые приборы);
- 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение);
- 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость);
- 93/68/CEE от 22/07/93.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ
в соответствии со статьей 15 законодательного акта от 25 июля “Применение Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах и утилизации отходов”

Имеющийся на приборе символ перечеркнутого контейнера для мусора указывает на то, что по завершении срока службы данное изделие должно быть удалено в отходы отдельно от обычных отходов.

Поэтому пользователь обязан сдать устройство с истекшим сроком службы в соответствующий центр сбора электронных и электрических отходов или же сдать устройство в магазин в момент приобретения нового устройства аналогичного типа, из расчета один к одному.



Надлежащая утилизация прибора обеспечивает правильность его дальнейшей переработки с соблюдением норм по охране окружающей среды, что позволяет исключить возможное негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье людей, а также благоприятствует вторичному использованию материалов, применяемых в оборудовании.

Не соответствующая требованиям закона утилизация прибора Пользователем влечет за собой применение административных санкций согласно законодательному акту 22/1997” (статья 50 и далее Закона 22/1997).

Összefoglalás

Bevezetés

Köszönjük Önnek, hogy a Franke termékét választotta.
A készülék használatba vétele előtt javasoljuk, hogy olvassa el figyelmesen az útmutatóban foglalt tanácsokat és figyelmeztetéseket. Ha így tesz, akkor könnyebben és hosszabb időn át használhatja majd a készüléket. Őrizze meg az útmutatót, mert később még szüksége lehet rá.

Első használat

A sütő első alkalommal történő használatakor legalább 40 percen keresztül működtesse üresjáratban a készüléket úgy, hogy teljesen felcsavarja a hőmérsékletszabályozó gombját, nyitva tartja az ajtót és biztosítja a helyiség szellőzését.
Az ilyenkor keletkező szagot azon anyagok elpárolgása okozza, amelyek a készülék legyártása és üzembe helyezése közötti időtartam során hivatottak ellátni a sütő védelmét. Az említett próbaidő letelte után a sütő használatra kész.

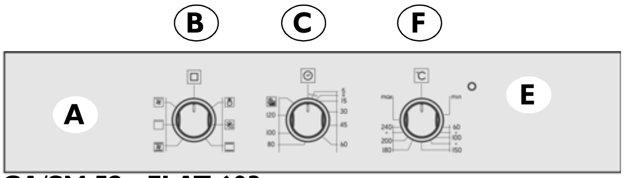
Javaslatok

A végeredmény sikere érdekében ajánlott, hogy az elkészítendő ételt ne a hideg sütőbe tegye be, hanem várjon, amíg az eléri az Ön által előzetesen kiválasztott hőmérsékletet.
Sütés közben soha ne tegyen közvetlenül a sütő aljára lábosokat vagy edényeket, hanem ezeket mindig a tartozékként adott sütőrácsok vagy zsírfogó tálcák fölé kell helyezni a rendelkezésre álló 5 polc valamelyikére; ennek az előírásnak a be nem tartása a sütő zománcbevonatának megsérülését eredményezheti.
Tilos alufóliával beborítani a sütő falait és különösen a sütőtér alsó részét.
Az esetleges javításokat kizárólag szakképzett és engedéllyel rendelkező szerelő végezheti.
Vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal és kérjen eredeti alkatrészeket.
Az Ön Franke sütőjét speciális, könnyen tisztítható zománcréteg fedi, amit érdemes gyakran tisztítani, hogy a korábbi használatok során keletkezett szennyeződések és ételmaradékok ne süljenek rá a felületre.
Az öntisztuló panelek (ha a sütő ilyenekkel van szerelve) szappanos vízzel tisztítandók (lásd az ápolási útmutatót).
Megjegyzés: - a sütő begyújtása előtt olvassa el az időkapcsoló használatára vonatkozó útmutatót (lásd oldal 139).

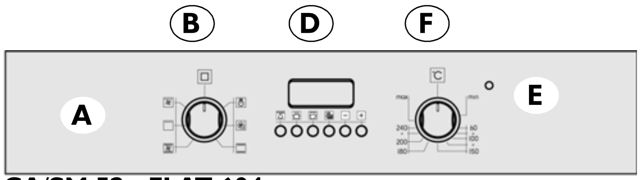
- ha a sütő automatikus indítási és kikapcsolási programozóval van szerelve, akkor a sütő kézi üzemmódban történő használatához a **IKONNAL JELÖLT “KÉZI” LEHETŐSÉGET KELL KIVÁLASZTANI.**

Közelnézet

Ⓐ Kezelőlap

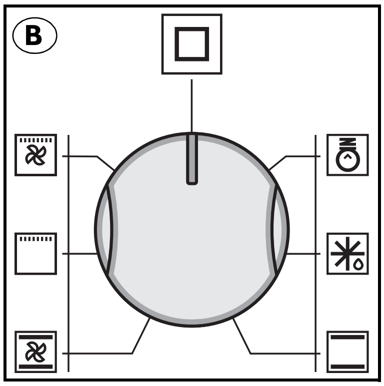


CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604

Ⓑ Programválasztó gomb



Ezzel választható ki a készülék üzemmódja, az alkalmazandó sütési típustól függően. Bármelyik programra is tekeri a gombot, bekapcsol a sütő belső világítása azt jelezve, hogy a sütő be van gyújtva.

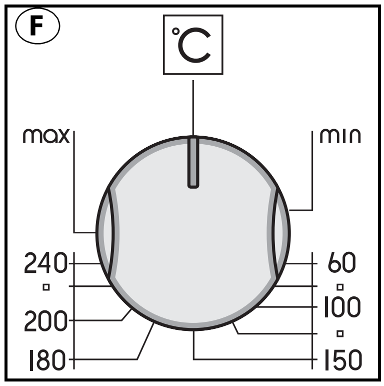
Ⓒ Percszámláló / Ⓓ Programozó

(lásd oldal 139)
A Franke termékskálát alkotó sütőknél különböző rendszerek segítik a sütési idő beállítását és ellenőrzését, amelyek részletes leírása a oldal 139 alatt található; elég meghatároznia sütője szabályozási rendszerét, hogy részletes útmutatást kapjon a funkció helyes használatát illetően

Ⓔ A hőmérsékletszabályozó jelzőlámpája

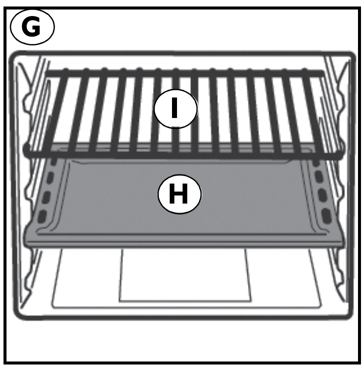
Ez a °C ikonnal jelzett lámpa figyelmeztet arra, hogy a sütő fűtőelemei működésben vannak. Akkor alszik ki, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, majd minden alkalommal kigyullad, amikor a sütő újra melegíteni kezd. Segítségével még az étel behelyezése előtt ellenőrizhető a kívánt hőmérséklet megléte.

Ⓕ Hőmérséklet-szabályozó gomb (termosztát)



Segítségével adható meg és tartható végig állandó értéken az előzetesen kiválasztott sütési típushoz alkalmas hőmérséklet. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban úgy, hogy a jelzés a megfelelő számhoz kerüljön. A maximális hőmérséklet kb. 260°C.

Ⓖ A zsírfogó tálcákat és a sütőrácsokat tartó sínek



Ezekkel állíthatók be pontosan a sütőrácsok és a zsírfogó tálcák a lehetséges 5 polcmagasság valamelyikébe (1-től 5-ig alulról kezdve); az ételkészítési táblázatból (oldal 141) a sütő minden alkalmazási típusához kiolvasható az ideális pozíció.

Ⓗ Zsírfogó tálca

Rendszerint a grillezett ételek zsírjának felfogására vagy ételek közvetlen sütésére szolgál; ha nincs használva, akkor a zsírfogó tálcát sütés közben ki kell venni a sütőből. A zsírfogó tálca anyaga élelmiszerekhez használatos “AA” típusú zománcozott acél.

Ⓘ Sütőrács

A tepsik, a sütőformák és az összes egyéb edényféle (de nem a tartozékként adott zsírfogó tálcák) tartására, valamint grillezett halak és húsok, pirítós kenyér, stb. főleg grillezéssel és forró levegős grillezéssel történő készítésére szolgál.

Használati tanácsok

Ez a sütő kiválóan egyesíti magában a “statikus” üzemű hagyományos sütők és a korszerű “ventillátoros” üzemű sütők előnyeit. Ez a rendkívül sokoldalú készülék egyszerű és biztonságos módon teszi lehetővé a választást 5 különböző sütési mód között. A kezelőlapon található (B) és (F) gombokkal lehet választani a különböző programok között és megadni a kívánt hőmérsékletet. A Franke sütő minél hatékonyabb kihasználása érdekében tanulmányozza át a oldal 141 ételkészítési táblázatát.

Hűtő szellőztetés

Az ajtó, a kezelőlap és az oldallemezek hőmérsékletének csökkentése érdekében a Franke sütőben egy hűtőventillátor van, amely a sütő meleg állapotában automatikusan bekapcsol. A ventillátor működése közben a sütő ajtaja és előlapja között levegő áramlik ki, de a készülék kialakítása biztosítja azt, hogy a kiáramló levegő sebessége és az ezzel járó zaj egyáltalán ne legyen zavaró a konyhában.

A bútorok teljes védelme érdekében a ventillátor mindaddig jár a sütés befejezte után, amíg a sütő eléggé le nem hűl.

A sütő belső világítása

Ez az ikon úgy kapcsolja a belső világítást, hogy közben a sütő nincs begyújtva. Ezzel a funkcióval az ápolási műveletek végzésekor lehet megvilágítani a hideg sütőteret.

Sütési programok

Kiolvasztás

A programválasztó gombot a ( ) ikonra forgatva állítható be a kiolvasztási funkció.

Ekkor a motorból a sütőbe hajtott levegő hatására felgyorsul a fagyott élelmiszer természetes kiolvadásának folyamata.

Hagyományos statikus sütés

A hőmérsékletszabályozó gombját (F) 50°C és a maximum (260°C) közé kell állítani.

A fűtés ilyenkor vagy felülről (felső fűtőelem) vagy alulról (alsó fűtőelem) történik. Ezzel a hagyományos funkcióval egyenletesen lehet megsütni az adott ételeket, egyetlen polcot használva.

Sütés levegő keringetéssel

A hőmérsékletszabályozó gombját (F) 50°C és a maximum (260°C) közé kell állítani.

Ebben az esetben a felső fűtőelem, az alsó fűtőelem és a sütő belső ventillátora lép működésbe.

Az állandó és egyenletes hő hatására az étel minden pontja átsül és megpirul. Ebben az esetben akár többféle étel is süthető, maximum 2 polcmagasság egyidejű használata mellett.

Grillezés

A hőmérsékletszabályozó gombját (F) rendszerint a maximális (260°C) pozícióba kell állítani, de lassabb grillezés igénye esetén alacsonyabb hőmérséklet is választható.

Ebben az esetben a sütő felső részén elhelyezett grill fűtőelem lép működésbe. Ekkor az infravörös grillel végzett gyors felületi sütés következtében puha marad a húsok belseje; a grill sütés funkció segítségével akár 9 szelet kenyeret is gyorsan meg lehet pirítani. Az Ön biztonsága érdekében a Franke sütő ajtaja grillezés közben akár teljesen is zárva tartható.

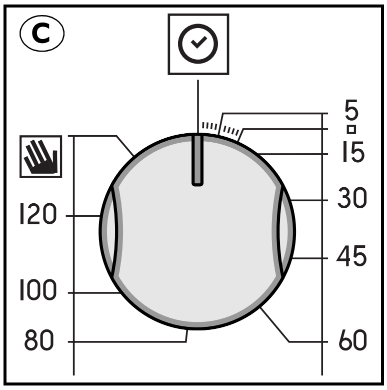
Figyelmeztetés: működés közben a grill fűtőelem nagyon meleg; ügyeljen arra, hogy a grillezendő ételekkel való foglalatoskodás közben nehogy véletlenül hozzáérjen; a Franke azonban úgy alakította ki a sütők nyílását, hogy az a lehető legjobban védje a mindenkori felhasználó kezét.

Forró levegős grillezés

A hőmérsékletszabályozó gombját (F) rendszerint a maximális (260°C) pozícióba kell állítani, de lassabb grillezés igénye esetén alacsonyabb hőmérséklet is választható.

Ebben az esetben a sütő felső részén elhelyezett grill fűtőelem és a ventillátor lép működésbe. Az egyirányú hősugárzást jól kiegészíti a sütő belsejében keringetett levegő hatása. Mindez megakadályozza azt, hogy megégjen az étel felülete, ugyanakkor pedig biztosítja a hő nagyobb mértékű behatolását. A forró levegős grillezés kiváló eredménnyel alkalmazható különböző nyársak, így például vegyes rablóhús, kolbász, virsli, saslik, baromfi, fürj, sertésborda, stb. elkészítéséhez.

A sütési idő vége gomb

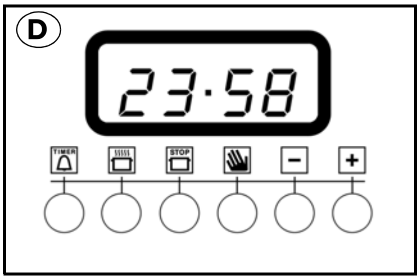


A sütési idő vége gomb hasznos szerkezet, amely az 1 és 120 perc között előre kiválasztható időtartam leteltekor automatikusan kikapcsolja a sütőt. A sütési idő vége gomb használatához fel kell húznia a hangjelzőt úgy, hogy a gombot (C) majdnem egy teljes kört elforgatja az óramutató járásával megegyező irányban; majd - visszatérve - úgy állítsa be a kívánt időtartamot, hogy az előlapon található jellel egy vonalba állítja az előre rögzített perceknek megfelelő számértéket. A beállított időtartam lejártakor a hangjelzésen túlmenően a sütő is automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés A kikapcsolást követően rögtön és hosszú időn keresztül a sütő gondoskodik egy a sütéshez beállítotthoz nagyon hasonló hőmérséklet fenntartásáról; a túlsütés vagy megégetés elkerülése érdekében tehát ajánlatos az ételt kivenni a sütőből.

Figyelem: a sütő kézi üzemmódban történő használatához - vagyis a sütés vége funkció kizárásához - a gombon levő jelzést egy vonalba kell állítani az előlapon található jellel. A sütő kikapcsolt állapotában a sütés vége gomb normál visszaszámlálóként használható.

Elektronikus programozó



Segítségével az alábbi programozások végezhetők el:

- késleltetett indítás fix időtartam mellett;
- azonnali indítás fix időtartam mellett;
- visszaszámlálás.

Gombfunkciók:

: óra, perc visszaszámlálása

: a sütés időtartama

: a sütés vége

: váltás kézi üzemmódra

: az eltelt idő megadása

: a hátralevő idő megadása

A digitális óra beállítása

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás, illetve áramkimaradás után a kijelzőn ez villog: **“0.00”**

- Nyomja meg a gombot, majd ezt követően (4 másodpercen belül) a és gomb segítségével állítsa be a pontos időt.

A gombbal az idő értéke növelhető.

A gombbal az idő értéke csökkenthető.

A pontos idő korrigálását a fenti lépések megismétlésével lehet elvégezni:

A sütő kézi üzemmódja

A pontos idő beállítását követően a programozó automatikusan kézi üzemmódra vált.

Megjegyzés: A kézi üzemmód visszaállításához minden “Automatikus” sütés után meg kell nyomni a gombot.

Késleltetett indítás fix időtartam mellett

Állítsa be a sütési időtartamot és a sütés végének időpontját. Tételezzük fel, hogy a kijelző 10,00 órát mutat és hogy egy 30 perces sütést szeretnénk lebonyolítani úgy, hogy az 13,00 órakor fejeződjön be.

1. Forgassa el a sütő szabályozó gombjait a kívánt programra és hőmérsékletre (például: statikus sütés, 200°C)

2. Nyomja meg a gombot, majd ezt követően (4 másodpercen belül) a [−] és [+] gomb segítségével állítsa be a kívánt időtartamot. Tételezzük fel, hogy 30 perces sütési időtartamot akarunk beállítani; megjelenik:



A gombot elengedve 4 másodperc múlva ismét megjelenik az aktuális idő az ikonnal és az “**AUTO**” felirattal együtt.

3. Nyomja meg a gombot, majd ezt követően addig nyomja a [−] és [+] gombot, amíg be nem állítja a sütés végének időpontját, például a 13.00 órát



4. A gombot elengedve 4 másodperc múlva megjelenik az aktuális idő:



A világító **“AUTO”** felirat azt jelzi, hogy automatikus üzemmódban történt meg a sütés időtartamának és végének a beprogramozása. Ebben az esetben a sütő 12,30-kor automatikusan bekapcsol, hogy aztán 30 perc elteltével befejezze a sütést. A sütő bekapcsolásakor megjelenik a lábos ikon, ami a sütés teljes időtartamán át látható marad. A gomb megnyomásával bármikor megjeleníthető a megadott időtartam, a gomb megnyomására pedig megjelenik a sütés vége időpont.

A sütés végén megszólal a hangjelzés; a hangjelzés erősségét annak megszólalása közben a [−] gomb megnyomásával módosíthatja. A hangjelzés a [−] és [+] gomb kivételével bármelyik gomb megnyomásával megszakítható.

Azonnali indítás fix időtartam mellett

Csak az időtartam megadása esetén (A “Késleltetett indítás fix időtartam mellett” 1. és 2. pontja) a sütés azonnal elindul.

A már beprogramozott sütés törlése

Nyomja meg a gombot.

Visszaszámlálás funkció

A visszaszámlálás funkciónál azt az időt kell megadni, ami a visszaszámlálás kiindulási pontja lesz. A sütő bekapcsolásának és kikapcsolásának szabályozása helyett ez a funkció csupán egy hangjelzést ad az idő lejártakor.

Nyomja meg a gombot, amire megjelenik:



A [−] és [+] gombbal beállíthatja a kívánt időt

A gombot elengedve pontosan perc másodperc időpontban elindul a visszaszámlálás, a kijelzőn pedig megjelenik az aktuális idő.



Az idő lejártakor megszólaló hangjelzés bármelyik gomb (a [−] és [+] gomb kivételével) megnyomásával leállítható, és az ikon kialszik.

Az adatok módosítása és törlése

- A megadott adatokat bármikor módosíthatja, ha megnyomja a vonatkozó gombot, valamint a [−] vagy [+] gombot.
- A sütési időtartam törlésekor a sütés vége időpont is automatikusan törlődik, és viszont.
- Programozott üzem esetén a sütő nem fogadja el a sütés kezdésére saját maga által javasolt időpontokat megelőző sütés vége időpontokat.

Megjegyzés A kikapcsolást követően rögtön és hosszú időn keresztül a sütő gondoskodik egy a sütéshez beállítotthoz nagyon hasonló hőmérséklet fenntartásáról; a túlsütés vagy megégetés elkerülése érdekében tehát ajánlatos az ételt kivenni a sütőből.

Sütési ajánlások táblázata

Választó gomb beállítása	Étel típusa	Súly (kg)	Rácsmagasság	Előmelegítés (min.)	A hőmérséklet-szabályozó gomb beállítása	Sütési idő (perc)
Hagyományos statikus sütés	Bárány Sertéssült Borjúsült Tojásos ételek Gyümölcs Tőkehal-Aranykeszeg- Rombuszhal Normál kenyér Sütemények Édesvízi hal Fűszeres kukoricakása Erdei gyümölcs torta Túrótorta Töltendő torta Zöldség	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 0,5 1 0,5 0,5	3 3 3 2 3 3 2-4 2 3 2 4 2 4 2	9,5 9,5 10,5 10,5 9,5 9,5 9,5 10,5 10,5 9,5 9,5 9,5 9,5 9,5	180 180 200 200 180 180 175 200 200 180 180 180 180 180	95-100 70-80 140-150 25-30 25-30 20-25 25-30 35-40 30 25-30 25-30 25-30 60 35-40
Sütés levegő keringetéssel	Sertéssült Borjúsült Tepsis nyúl Crescia Marchigiana Tojásos ételek Tepsis rák Tőkehal-Aranykeszeg- Rombuszhal Normál kenyér Burgonyás kenyér Sáfrányos kenyér Édesvízi hal Tepsis zöldségek Tonhal Gyümölcstorta Sós torták Tepsis zöldségek	1 1 1 1 0,5 0,5 1 1 1 1 0,5 1 1 1,5 1 1	3 2 2 2 3 3 2-4 2-4 3 2 2 2-4 2 2 3-5 3-5	9 10 9,5 10 10 10 7,5 9 9 10 8,5 10 9 9 9 9	180 200 190 200 200 200 150 180 180 200 170 200 175 175 180 180	75-80 80 55-65 25-30 25 20-25 25-30 25-30 20-25 30-35 25-30 25-30 20 30-35 30-35 40
Grillezés	Csirkeszárny Szelethúsok Fésűkagyló Tepsis burgonya Édesvízi hal Csőben sült paradicsom Angolna nyárson Pulyka nyárson	1 0,8 0,5 1 1 0,5 0,5 0,5	4-5 3 3 vagy 4 3 3 vagy 4 2 vagy 3 3 4	7 7 7 7 7 7 7 7	Max Max Max Max Max Max Max Max	25-30 20-25 14-16 20-25 25-30 20 20-25 20-25
Forró levegős grillezés	Csirkecomb Sertésborda Gyöngytyúk Fóliában sült aranykeszeg Csirke Fürj Hurka Zöldség	1 0,5 1,2 1 1,5 0,8 1 1	4 vagy 5 4 4 3 3 4 4 4 vagy 5	11 15 15 8,5 15 15 15 15	220 Max Max 200 Max Max Max Max	20-25 40-45 30-35 20 35-40 30-35 20-25 10-15

Megjegyzés: A táblázatban szereplő javaslatok egy szakácsokból álló csapat által végzett sütési tesztek eredményein alapulnak. Ezek csak javaslatok, ízlés szerint változtathatók.

Ápolás és karbantartás

Fontos

A sütő karbantartása előtt minden alkalommal ki kell húzni a konnektorból a hálózati csatlakozót, vagy a hálózati főkapcsoló segítségével kell gondoskodni a rendszer áramtalanításáról.

– A zománcozott, illetve a rozsdamentes acélból készült alkatrészek újszerű állapotban őrizhetők meg, ha tisztításuk vízzel vagy meghatározott termékekkel történik, azután pedig alaposan áttörlésre kerülnek.
– Teljes mértékben kerülni kell a fémszivacs, az acélgyapot, a sósav és minden más, karcoló vagy dörzshatású anyag használatát. **Ne használjon továbbá gőzzel tisztító eszközöket.**
– A sütő alján megjelenő, különböző összetételű (szaft, cukor, fehérje, zsír) foltokat mindig a készített étel kifröccsenése vagy kifutása miatt keletkeznek. A kifröccsenések azért következnek be a sütés során, mert túl magas a sütési hőmérséklet, kifutásokra pedig akkor lehet számítani, ha túl kicsik a használt edények vagy ha hibásan van felmérve a sütés során bekövetkező térfogat-növekedés mértéke. Ez a kétféle kellemetlenség magas peremű edények, illetve a sütőhöz tartozékként adott zsírfogó tálca használatával könnyedén elkerülhető. A sütő aljának tisztítását illetően az a tanácsunk, hogy az esetleges foltokat a sütő langyos állapotában kell letisztítani; minél tovább vár valaki a tisztítással, annál nehezebben tudja majd eltávolítani a foltokat.

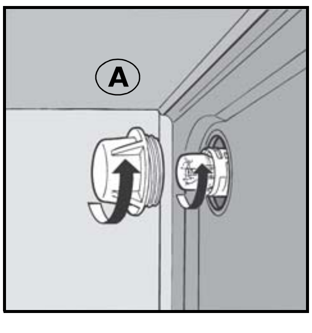
A sütőajtó tisztítása

– Az ajtó tisztítását - úgy belülről, mint kívülről - csakis a sütő teljesen kihűlt állapotában szabad végezni meleg vízzel, kerülve az érdes tapintású ruhadarabok használatát. Az üvegek tisztítását a megfelelő tisztítószerrel végezze.
– A zománcozott részekhez - akárcsak a sütő belsejéhez - használjon meleg vizet és nem dörzshatású tisztítószert.

A sütő lámpájának cseréje

A Franke sütők belsejében - hátul, balra fent - egy kerek lámpa található.
Ha szükségessé válik a sütő belső lámpájának a cseréje, akkor az alábbiak szerint járjon el:

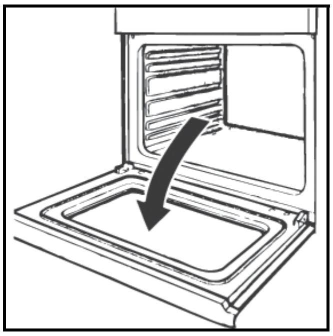
- Az áramtalanítást a készülék hálózatba kötéséhez használt sokpólusú kapcsolóval vagy a hálózati csatlakozónak (ha hozzáférhető) a konnektorból való kihúzásával végezze el.
- Csavarja le a lámpa üvegburáját (A).
- Csavarja ki az izzót és cserélje azt ki egy magas hőmérsékletnek (300°C) ellenálló, az alábbi jellemzőknek megfelelő izzóval:
  Feszültség: **220/230 V - 50 Hz**
  Teljesítmény: **15 W**
  Foglalat: **(E14) Mignon**
- Csavarja vissza az üvegburát (A), majd ismét helyezze áram alá a készüléket.

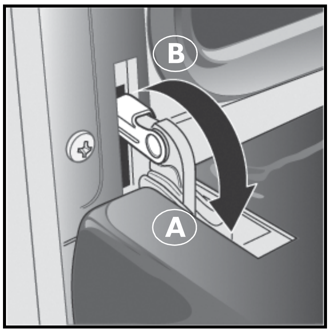


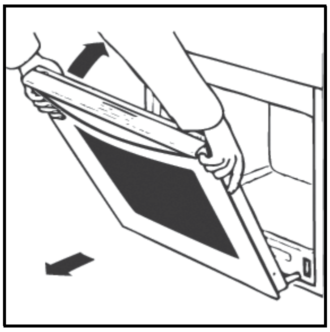
A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítése érdekében a sütőajtót az alábbiak szerint lehet levenni a zsanérokról:

- A zsanérok (A) két mozgó szorítókarral (B) vannak ellátva. A szorítókar (B) felemelésével a zsanér rögzülése megszűnik.
- Ezt követően emelje fel és húzza ki a helyéről az ajtót; ennek végrehajtásához a zsanérok közelében, a két oldalánál fogja meg az ajtót.
- Az ajtó visszaszereléséhez először a zsanérokat kell beilleszteni a megfelelő csatornákba.
- Végül, az ajtó bezárása előtt, ne feledje elforgatni a két mozgó szorítókart (B), amelyek a két zsanér beakasztására szolgálnak.

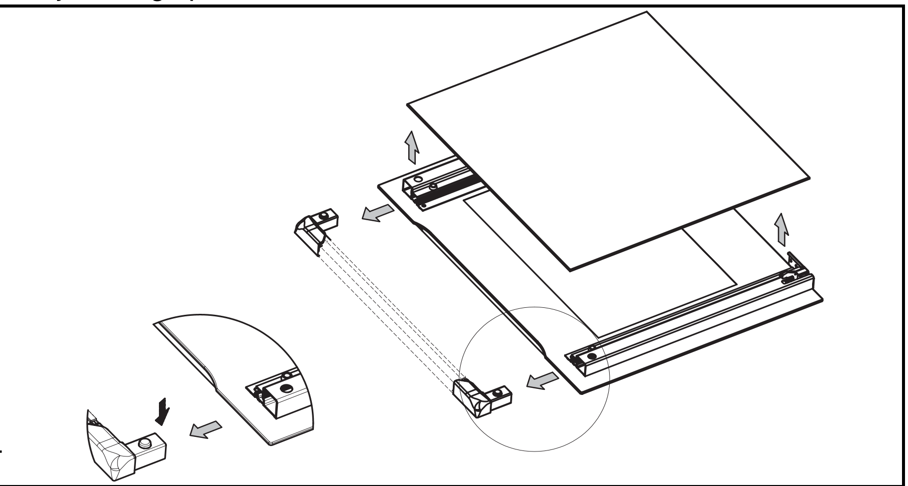






A tökéletes tisztítás megkönnyítése érdekében a sütőajtó belső üvegét az alábbiak szerint lehet kivenni:

- Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.
- Az ezt a célt szolgáló nyomógombok segítségével emelje ki a két végelemet az ajtó felső sarkaiból (lásd a C részletet).
- Vegye ki a teljes üveglapot.



C RÉSZLET

A tisztítás végeztével arra ügyelve tegye vissza az ajtó belső üvegét, hogy az alsó résznek az ajtó alján levő nyelvecskék alá kell bemennie és az üveget a megfelelő gumiprofilokba kell becsúsztatni. Ezt követően a nyomógomb kattanásáig pattintsa vissza a két végelemet.

FIGYELEM

- Tilos mosogatógépben tisztítani a kivett alkatrészeket (végelemek és üveglap).
- A belső üveglap visszahelyezése során ügyeljen arra, hogy a szitanyomott (opálos) oldal legyen lefelé fordítva.

Tilos a készüléket addig használni, amíg nincs teljesen visszahelyezve a belső üveglap.

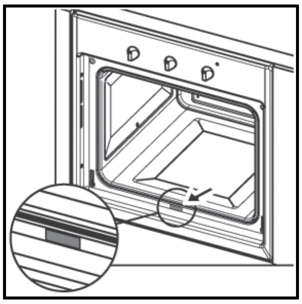
Vevőszolgálat

A készülék működési problémái esetén forduljon a mellékelt lista szerinti vevőszolgálathoz.
A munkát mindig hivatalos szerelővel végeztesse.

A közlendő adatok:

– a probléma jellege;
– A készülék típusa (Art.);
– A készülék gyári száma (S.N.);

Ez utóbbi információkat a garancialevélben szereplő adattábla tartalmazza.



Biztonsági figyelmeztetések

Az alábbi esetekben mindig szakképzett szerelőhöz kell fordulni:

A készülék hatékonyságának és biztonságának garantálása érdekében:

- kizárólag a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon;
- mindig kérje az eredeti pótalkatrészek használatát
- A készülék háztartásokban való, nem szakmai célú használatra készült; tilos a készülék jellemzőit megváltoztatni.
- Az adattáblán szerepelnek azon országok kódjai, ahol az útmutató előírásai érvényesek.
- Az elektromos biztonság csak abban az esetben szavatolható, ha a készülék helyesen került bekötésre egy a hatályos jogszabályoknak megfelelően földelt hálózatba.
- **Ügyeljen arra, hogy használat közben ne érjen hozzá a fűtőelemekhez és a sütő felforrósodott egyéb részeihez, és a gyerekeket is tartsa azoktól távol.**

A gyerekeket tartsa távol az alábbiaktól:

- a kezelőszervek és maga a készülék;
- a csomagolóanyag elemei (zacskók, hungarocell, fémrészek stb.);
- a készülék a sütő működése közben és közvetlenül a működést követően, tekintettel a magas hőmérsékletre;
- a nem használt készülék (ilyen esetben ártalmatlanná kell tenni a veszélyesnek minősülő alkatrészeket).

Kerülje a következőket:

- a készülék érintése nedves testrészekkel;
- a készülék mezítláb történő használata;
- a készülék vagy a tápvezeték kirántása a konnektorból;
- helytelen és veszélyes műveletek;
- a szellőzőnyílások akadályozása vagy hővesztés;
- más háztartási berendezések tápvezetékének rajtahagyása a készülék meleg részein;
- a készülék légköri hatásoknak (eső, napsugárzás) való kitétele;
- a készülék különböző tárgyak rakodófelületeként való használata;
- gyúlékony folyadékok használata a készülék közelében;
- adapterek, többdugaszos elosztók és/vagy hosszabbítók használata;
- szakképzett személy nélkül történő üzembe helyezés vagy javítás.

Az alábbi esetekben mindig szakképzett szerelőhöz kell fordulni:

- üzembe helyezés (a gyártó útmutatása szerint);
- a készülék működésével kapcsolatos bizonytalanságok;
- a készülék hálózati csatlakozójának inkompatibilitása esetén a konnektor kicserélése.

Az alábbi esetekben a gyártó hivatalos vevőszolgálatához kell fordulni:

- rögtön a csomagolóanyag eltávolítása után, ha kétséges a készülék épsége;
- a tápvezeték cseréje vagy sérülése;
- a készülék meghibásodása vagy hibás működése, eredeti pótalkatrészek kérése mellett.

Ajánlatos az alábbi tanácsokat megfogadni:

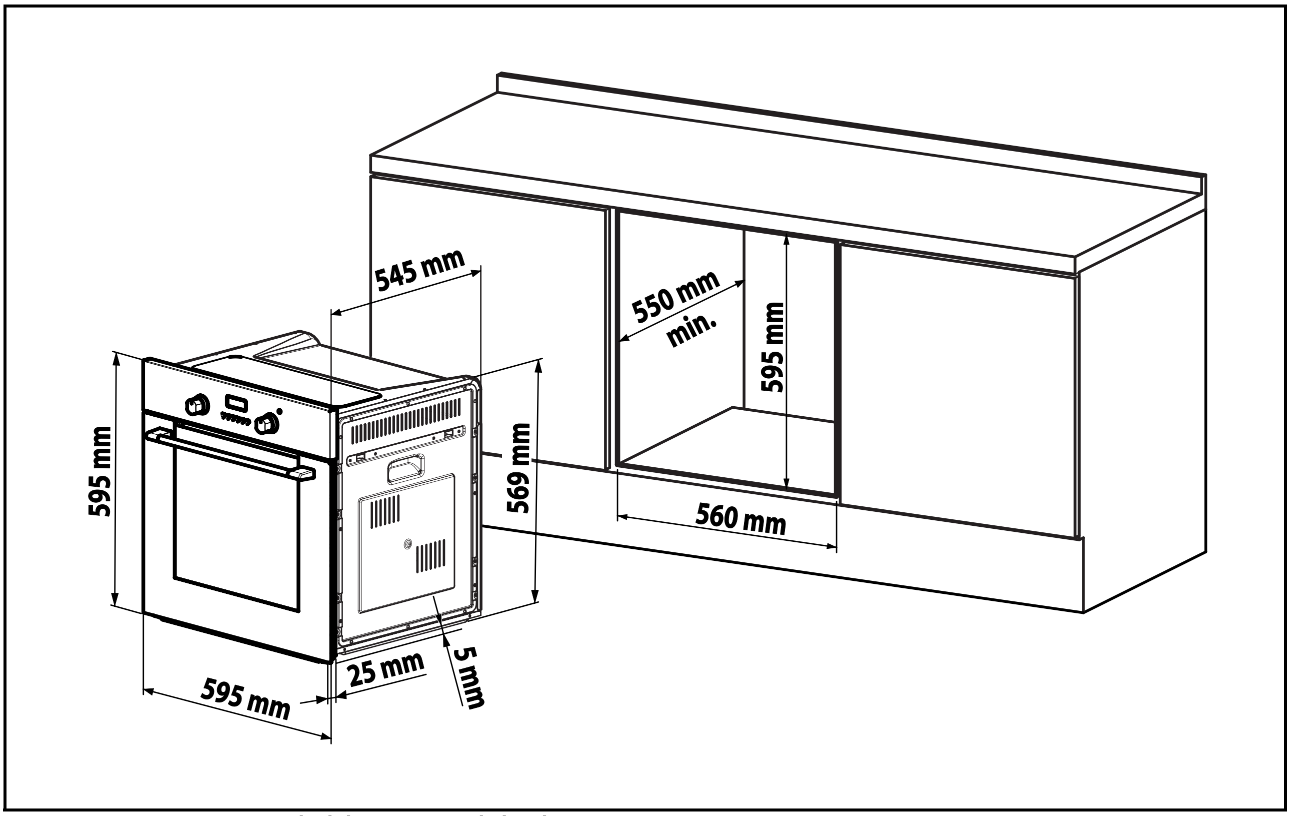
- a sütésen kívül semmilyen más tevékenységgel ne foglalkozzon;
- minden karbantartási művelet előtt, illetve hibás működés esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról;
- az edények behelyezésekor és kivételekor használjon konyhai kesztyűt;
- mivel az esetleges levegőkiáramlás miatt az ajtónyitó fogantyú két vége felmelegedhet, mindig középen fogja azt meg;
- figyeljen arra, hogy a kapcsológombok mindig alaphelyzetben legyenek akkor, ha nem használja a készüléket;
- ha használaton kívül van, akkor kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

• A gyártó nem vállal felelősséget az alábbiak miatti esetleges károkért: hibás üzembe helyezés, nem rendeltetésszerű, hibás vagy ésszerűtlen használat.

Üzembe helyezés

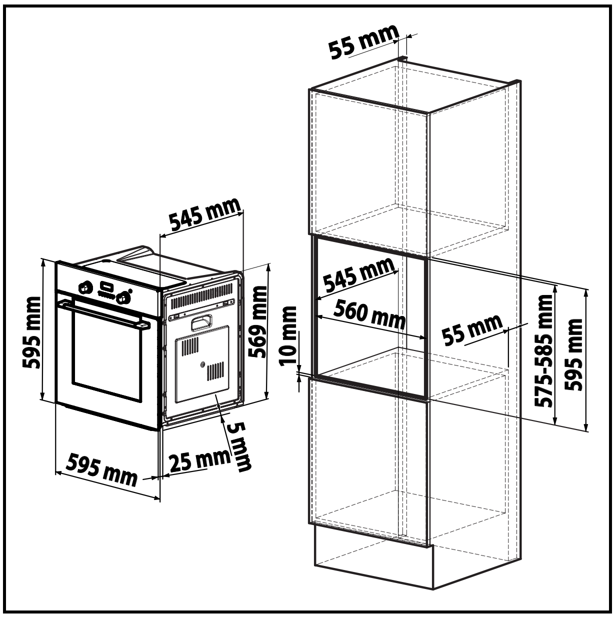
Fontos: Az üzembe helyezést a hatályos szabványok és előírások betartása mellett kell végezni. Ezt a műveletet kizárólag szakképzett és engedéllyel rendelkező szerelő végezheti.

A bútor jellemzői



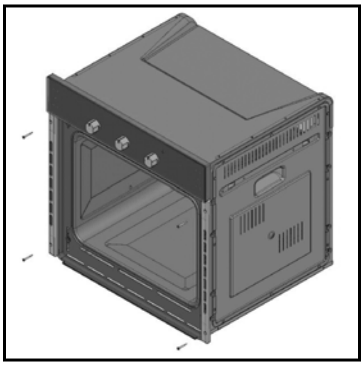
A beépítésre szolgáló bútorok elemeit (műanyagok és furnérlemezek) hőálló (max 100°C) ragasztóval kell összetartani: a nem megfelelő anyagok és ragasztók miatt a bútor deformálódhat vagy széteshet. A bútornak lehetővé kell tennie az elektromos vezetékek akadálymentes elvezetését. A sütőt befogadó bútornak elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy elbírja a készülék súlyát.

A sütőt biztonságos módon kell beszerelni az adott helyre. A sütő elhelyezhető külön bútorban vagy egy másik bútor síkja alatt, de mindkét esetben fontos a megfelelő szellőzés biztosítása.

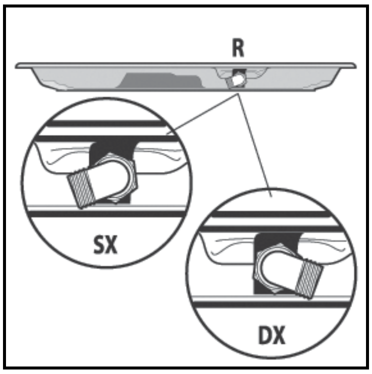


Szerelési útmutató

Helyezze be a készüléket a kialakított üregbe; a bútorhoz való rögzítéshez a tartozékként adott 4 csavart tegye be az oldalfalakon kialakított furatokba.



Ha a sütő egy főzőlap alatt kerül elhelyezésre, akkor a sütő tökéletes beillesztése érdekében előzetesen forgassa el balra vagy jobbra a főzőlap illesztését (R).

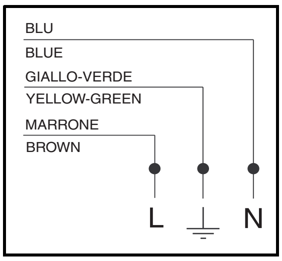


Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

A FRANKE sütőnek szabad végződésekkel ellátott tripoláris hálózati zsinórja van.

Ha a sütő tartósan az elektromos hálózatba van bekötve, akkor gondoskodni kell egy olyan eszközről, amely biztosítja a hálózatról való lekapcsolást és amely érintkezőtávolsága (legalább 3 mm) révén lehetővé teszi a teljes áramtalanítást a III. túlfeszültségi osztályra jellemző körülmények bekövetkeztekor. A következőkre kell ügyelni:

a. a hálózati csatlakozónak és a konnektornak bírnia kell a 16 A nagyságú áramerősséget
b) mindkettőt könnyen elérhető módon és úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó bedugásakor vagy kihúzásakor a feszültség alatti részek egyike se legyen hozzáférhető
c) a hálózati csatlakozónak könnyen bedughatónak kell lennie
d) a hálózati csatlakozó bedugása után arra nem nehezedhet rá a sütő, amikor ez utóbbi bekerül a bútorba
e) tilos ugyanabba a hálózati csatlakozóba bekötni két készülék végződéseit
f) a tápvezeték cseréjekor az új vezetéknek H05VV-F típusúnak és 3 x 1,5 mm^2 méretűnek kell lennie
g) nagyon fontos figyelni a szabad végződések polaritására (barna=fázis – kék=nulla – sárga-zöld=föld)



Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy az otthoni elektromos hálózat jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) legyenek összhangban a FRANKE sütő elektromos jellemzőivel.

Műszaki adatok

A sütő hasznos méretei:
szélesség: mm 440
mélység: mm 415
magasság: mm 312

Hasznos térfogat:
57 liter

Energiafogyasztás (statikus sütés):
a 175°C eléréséhez: 0,32 kWh
a 175°C fenntartásához: 0,62 kWh
összes fogyasztás: 0,94 kWh

Energiafogyasztás (ventillátoros sütés):
a 200°C eléréséhez: 0,42 kWh
a 200°C fenntartásához: 0,77 kWh
összes fogyasztás: 1,19 kWh

Feszültség és frekvencia:
230V ~ 50Hz

Összteljesítmény és olvadó biztosíték:
2300 kW - 16 A

Fűtőelem-teljesítmény:
felső 1000 W
alsó 1250 W
grill 2250 W
motorventillátor 30 W
belső sütővilágítás 15 W x 1
tangenciális ventillátor 15 W

A készülék az alábbi közösségi irányelveknek felel meg:

– 90/396/EGK (gáz);
– 1973.02.19-i 73/23/EGK (alacsony feszültség);
– 1989.05.03-i 89/336/EGK (elektromágneses kompatibilitás);
– 1993.07.22-i 93/68/EGK.

A FELHASZNÁLÓ TÁJÉKOZTATÁSA

A július 25-i 15. számú törvényerejű rendelet ("Az elektromos és elektronikus termékekben használt veszélyes anyagokról és a hulladékok elhelyezéséről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvekben foglaltak hatályba lépése") értelmében

A készüléken látható áthúzott hulladékgyűjtő szimbóluma azt jelzi, hogy hasznos élettartamának végén a készüléket külön kell kezelni a többi hulladéktól.

A felhasználó tehát köteles hasznos élettartamának végén a készüléket az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén leadni, vagy ha ezzel egyenértékű új készüléket vásárol, akkor a vásárlás időpontjában átadni a régi készüléket a kereskedőnek.



Az elöregedett készülékek újrahasznosítás, kezelés és hulladékelhelyezés szerint történő gyűjtése segít elkerülni a környezettel és emberi egészséggel kapcsolatos esetleges negatív következményeket, és ösztönzi a készüléket alkotó anyagok újrahasznosítását.

A felhasználó részéről eszközölt nem szabályszerű hulladékelhelyezés a 22/1997 számú törvényerejű rendelet (az 50. cikktől) szerinti szankciók kiszabását vonja maga után.

Spis

Wstęp

Dziękujemy za wybranie urządzenia Franke.
Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z ostrzeżeniami i radami podanymi w niniejszej instrukcji. Dzięki temu obsługa i konserwacja będzie łatwiejsza i zapewni się większą trwałość urządzenia. Zachować niniejszą instrukcję na przyszłość.

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uruchomić puste urządzenie ustawiając pokrętło regulacji temperatury na pozycji maksymalnej i rozgrzewać w ten sposób piekarnik przez co najmniej 40 minut. Drzwiczki piekarnika powinny w tym czasie być otwarte. Należy również zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.

Zapach, który powstanie podczas tej czynności spowodowany jest parowaniem substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika w okresie pomiędzy jego produkcją a instalacją. Po upływie tego czasu piekarnik jest gotowy do użytku.

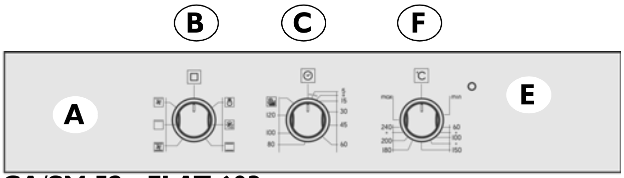
Rady

Aby zapewnić optymalne wyniki pieczenia, zaleca się, aby nie wkładać potraw do zimnego piekarnika, lecz do nagrzanego do odpowiedniej temperatury.
Podczas pieczenia nie kłaść naczyń, blach itp. bezpośrednio na dnie piekarnika, lecz na rusztach lub tackach na ociekanie dostarczanych w komplecie, które można włożyć na jeden z 5 poziomów; nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować uszkodzenie emalii piekarnika.
Nie przykrywać ścianek piekarnika, a w szczególności dolnej części komory pieczenia, folią aluminiową.
Ewentualne naprawy należy zlecić do specjalistycznego serwisu.
Skontaktować się z najbliższym naszym centrum serwisowym i żądać zastosowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
Państwa piekarnik Franke jest pokryty specjalną, łatwą w czyszczeniu emalią, dzięki czemu nie dochodzi do wielokrotnego przypiekania pozostałości z poprzedniego pieczenia.
Ewentualne panele samoczyszczące (jeśli piekarnik jest w nie wyposażony) należy czyścić wodą z mydłem (patrz instrukcje czyszczenia).
Uwaga: - Przed uruchomienie piekarnika zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi stosowania timera (patrz strona 152).

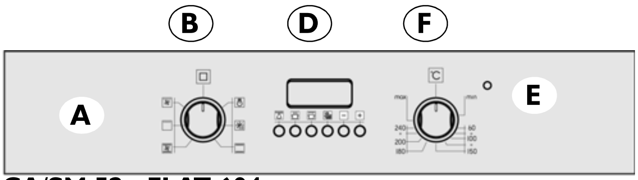
- Jeśli piekarnik jest wyposażony w automatyczny programator pieczenia lub wyłączenia, aby można przejść do obsługi piekarnika w trybie ręcznym należy wybrać opcję “Tryb ręczny” oznaczoną symbolem .

Widok z bliska

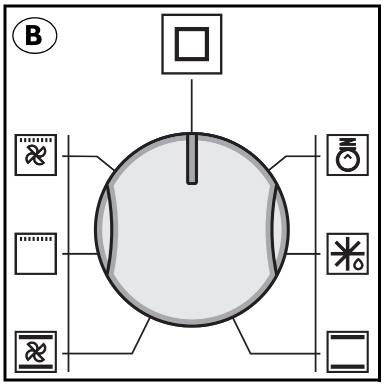
(A) Panel sterowania



CA/SM 52 - FLAT 603



CA/SM 52 - FLAT 604



(B) Pokrętło wyboru programów

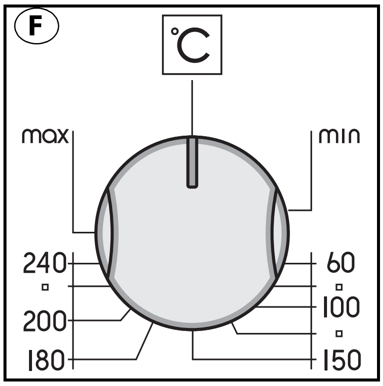
Służy do wyboru trybu pracy piekarnika w zależności od rodzaju pieczenia. Po ustawieniu dowolnego programu włącza się oświetlenie wewnętrzne piekarnika, co wskazuje, że piekarnik jest włączony.

(C) Minutnik/ (D) Programator

(vedi strona 152)
W gamie piekarników Franke przewidziano różne systemy sterowania i regulacji temperatury pieczenia, na str. strona 152 podano dokładne instrukcje dotyczące każdego z nich. Wystarczy sprawdzić, w jaki rodzaj sterowania wyposażony jest dany piekarnik, aby odnaleźć instrukcje prawidłowej obsługi danej funkcji

(E) Kontrolka termostatu

Oznaczona symbolem °C ostrzega, że pracują nagrzewające się elementy piekarnika. Wyłącza się, gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, a ponownie włącza, gdy piekarnik powraca do fazy nagrzewania. Zaleca się sprawdzanie przed włożeniem potrawy do piekarnika, czy osiągnął on ustawioną temperaturę.

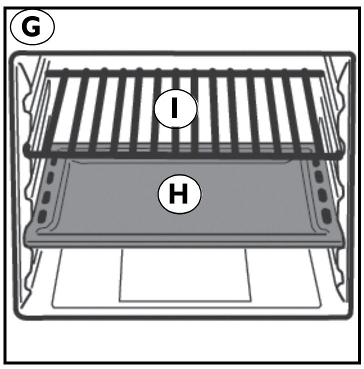


(F) Pokrętło regulacji temperatury (Termostat)

Pozwala na wybranie najodpowiedniejszej temperatury do przygotowywanej potrawy oraz na utrzymanie jej na stałym poziomie przez cały czas pieczenia. Aby wybrać żądaną temperaturę należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wskaźnik zatrzymał się przy odpowiednim numerze. Maksymalna temperatura wynosi ok. 260°C.

(G) Prowadnice tacy do ociekania oraz rusztu

Służą do zapewnienia prawidłowego rozłożenia rusztu oraz tacy do ociekania na jednym z 5 fabrycznie przewidzianych poziomów (od pozycji 1 na dole do 5 na samej górze); w informacyjnej tabeli pieczenia (strona 154) znajdują się informacje na temat poziomu optymalnego dla danego zastosowania piekarnika.



(H) Taca do ociekania

Służy do zbierania soków wydzielających się podczas pieczenia oraz do bezpośredniego pieczenia potraw; jeśli nie jest używana, należy ją wyjąć z piekarnika. Taca do ociekania wykonana jest ze stali typu AA pokrytej emalią i jest przeznaczona do kontaktów z artykułami spożywczymi.

(I) Ruszt

Służy do podtrzymywania blach do pieczenia, form do ciast oraz różnych pojemników za wyjątkiem tacy do ociekania dołączonej w komplecie, lecz przede wszystkim do pieczenia mięsa, ryb oraz chleba.

Sposób eksploatacji

W Państwa piekarniku połączono najlepsze cechy tradycyjnych piekarników o naturalnej "statycznej" konwekcji z nowoczesnymi piekarnikami z wymuszonym termoobiegiem". Jest to urządzenie wszechstronne, które pozwala na łatwe i bezpieczne wybranie jednej z 5 różnych sposobów pieczenia. Przy pomocy pokręteł (B) oraz (F) na panelu można ustawić różne programy oraz żądaną temperaturę. Aby zapewnić optymalne wykorzystanie zalet Państwa piekarnika Franke, prosimy o częste korzystanie z informacyjnej tabeli pieczenia na stronie strona 154.

Wentylacja chłodząca

Aby zapewnić obniżenie temperatury drzwiczek, panelu oraz boków, piekarnik Franke jest wyposażony w wentylator chłodzący, który uruchamia się automatycznie, gdy piekarnik jest gorący. Gdy wentylator pracuje, można odczuć strumień powietrza wychodzący pomiędzy frontem a drzwiczkami piekarnika. Szczególną uwagę przyłożono do faktu, aby zapewnić, że prędkość wychodzącego nie przeszkadzała w kuchni oraz aby maksymalnie obniżyć poziom wytwarzanego hałasu.

W celu zapewnienia pełnej ochrony mebli, po zakończeniu pieczenia wentylacja działa do momentu, gdy piekarnik nie będzie wystarczająco chłodny.

Oświetlenie piekarnika

Ten symbol odpowiada zapaleniu oświetlenia wewnętrznego piekarnika bez ustawienia nagrzewania. Funkcja taka jest przydatna podczas czyszczenia wyłączonego piekarnika, ponieważ dzięki niej widać wnętrze komory piekarnika.

Programy pieczenia

Rozmrażanie

Po ustawieniu pokrętła na symbolu ( ), włącza się funkcja rozmrażania.
W takim przypadku wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika owiewa potrawę i przyspiesza proces naturalnego rozmrażania.

Pieczenie statyczne naturalne

Pokrętło termostatu (F) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50°C a Max (260°C).
Piekarnik jest nagrzewany od góry (element grzewczy górny) oraz od dołu (element grzewczy dolny). Jest to funkcja pieczenia tradycyjnego, co pozwala na jednolite upieczenie Państwa potraw przy wykorzystaniu tylko jednej półki.

Pieczenie z termoobiegiem

Pokrętło termostatu (F) powinno być ustawione na pozycji pomiędzy 50°C a Max (260°C).
Włącza się element grzewczy górny oraz element grzewczy dolny, a także wentylator wewnątrz piekarnika.
Stałe i jednolite ciepło pozwala na upieczenie oraz na przyrumienienie potrawy w każdym miejscu. Można piec również różne potrawy wykorzystując maksymalnie 2 półki równocześnie.

Pieczenie z grillem

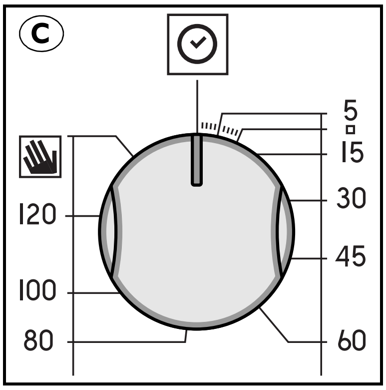
Pokrętło termostatu (F) powinno standardowo znajdować się na pozycji Max (260°C), lecz można również wybrać niższą temperaturę, jeśli potrawa będzie wolniej grillowana.
Włącza się element grzewczy grill znajdujący się w górnej części piekarnika. W takim przypadku szybkie upieczenie powierzchni promieniami podczerwonymi sprawia, że mięso wewnątrz jest bardzo miękkie; można również wykorzystać pieczenie z grillem do szybkiego przygotowania tostów z nawet 9 kromek chleba. Ze względów bezpieczeństwa, piekarnik Franke został opracowany w taki sposób, aby grillowanie odbywało się przy całkowicie zamkniętych drzwiczkach.
Ostrzeżenie: Element grzewczy grilla bardzo się nagrzewa podczas pracy; nie wolno go dotykać, nawet przypadkiem, podczas obracania i wyjmowania grillowanych potraw; Firma Franke zaprojektowała piekarnik w taki sposób, aby w maksymalny sposób chronić ręce użytkowników podczas wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika.

Pieczenie z grillem i termoobiegiem

Pokrętło termostatu (F) powinno standardowo znajdować się na pozycji Max (260°C), lecz można również wybrać niższą temperaturę, jeśli potrawa będzie wolniej grillowana.

Włącza się element grzewczy grill znajdujący się w górnej części piekarnika oraz wentylator. Dzięki temu oprócz jednokierunkowego nagrzewania wewnątrz piekarnika dochodzi do wymuszonego obiegu powietrza. W ten sposób zapobiega się przypaleniu powierzchni potraw i zwiększa penetrację ciepła. Dzięki zastosowaniu grilla z termoobiegiem uzyskuje się doskonałe rezultaty podczas przygotowywania szaszłyków mieszanych (z mięsem i warzywami), kiełbasek, schabów, kotletów jagnięcych, piersi z kurczaka, przepiórek, kotletów wieprzowych, itp...

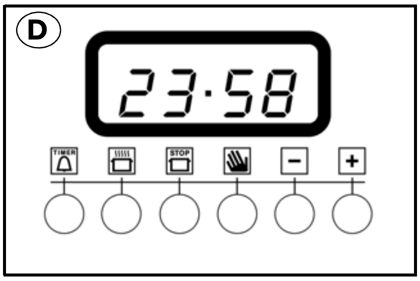
Pokrętło timera czasu zakończenia pieczenia



Timer czasu zakończenia pieczenia jest urządzeniem, które automatycznie wyłącza piekarnik po upływie ustawionego czasu (w zakresie od 1 do 120 minut). Aby ustawić timer zakończenia pieczenia należy wykonać jeden prawie pełny obrót pokrętłem (C) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; Następnie, obracając w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas w taki sposób, aby numer oznaczający określoną liczbę minut znalazł się przy stałym znaczniku na piekarniku. Po upływie oznaczonego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie i rozlega się sygnał dźwiękowy.
Uwaga: Bezpośrednio po wyłączeniu i jeszcze przez dłuższy czas we wnętrzu piekarnika temperatura jest utrzymywana na wysokim poziomie zbliżonym do ustawionej temperatury pieczenia. W związku z tym, aby uniknąć przegotowania lub przypalenia potraw zaleca się wyjąć je z piekarnika.

Uwaga: Aby ustawić ręczny tryb pracy piekarnika, tj. bez programatora końca pieczenia. należy ustawić wskaźnik na pokrętle na odpowiednim stałym symbolu na piekarniku. Gdy piekarnik jest wyłączony, programator końca pieczenia może być używany jako zwykły minutnik.

Elektroniczny programator pieczenia



Pozwala na programowanie następujących funkcji piekarnika:
- opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości czasu trwania;
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości czasu trwania;
- minutnik.

Funkcje przycisków :

: minutnik godziny, minuty

: długość czasu pieczenia

: czas zakończenia pieczenia

: ręczne przełączania

[−] : ustawianie czasu do tyłu

[+] : ustawianie czasu do przodu

Sposób ustawiania zegara cyfrowego
Po podłączeniu do zasilania lub po przerwie w zasilaniu, na wyświetlaczu miga symbol: **"0.00"**
- Wcisnąć przycisk , a następnie (w ciągu 4 sekund) przy pomocy przycisków [−] oraz [+] ustawić dokładny czas.

Przyciskiem [+] zwiększa się wartości.

Przyciskiem [−] zmniejsza się wartości.

Ewentualną aktualizację ustawień zegara można wykonać jak następuje:

Praca piekarnika w trybie ręcznym
Po ustawieniu czasu, programator automatycznie przechodzi w tryb ręczny.
Uwaga: Aby przywrócić pracę w trybie ręcznym po pracy w trybie automatycznym należy nacisnąć przycisk .

Opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości pieczenia
Należy ustawić długość pieczenia oraz godzinę zakończenia pieczenia. Załóżmy, że na wyświetlaczu pokazuje się godzina 10,00, a chcemy wykonać pieczenie, które ma trwać 30 minut, i które ma skończyć się o godzinie 13,00.
1. Obrócić pokrętło sterowania piekarnika i ustawić na żądanym programie i temperaturze (przykład: piekarnik statyczny, 200°C)

2. Wcisnąć przycisk , a następnie (w ciągu 4 sekund) ustawić żądaną długość pieczenia przy pomocy przycisków – oraz +. Załóżmy, że ustawiamy pieczenie, które ma trwać 30 minut; pojawia się:



Po zwolnieniu przycisku, po 4 sekundach ponownie pojawia się bieżąca godzina wraz z symbolem i komunikatem **"AUTO"**.

3. Wcisnąć przycisk , a następnie wcisnąć przyciski – oraz + i przytrzymać do ustawienia żądanej godziny zakończenia pieczenia, np. 13.00



4. Po zwolnieniu przycisku, na wyświetlaczu po 4 sekundach pojawia się bieżąca godzina:



Świecący się komunikat "**AUTO**" przypomina o wykonanym programowaniu długości oraz godzinie zakończenia pieczenia w funkcji automatycznej. Wtedy piekarnik włącza się automatycznie o godzinie 12.30 tak, aby zakończyć pieczenie po 30 minutach. Gdy piekarnik jest włączony, przez cały czas trwania pieczenia świeci się mały symbol garnka . W dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku można przywołać na wyświetlacz informację o ustawionym czasie trwania pieczenia, poprzez naciśnięcie przycisku o godzinie zakończenia.

Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy; można zmienić intensywność dźwięku przy pomocy przycisku –. aby go wyłączyć, należy wcisnąć dowolny przycisk za wyjątkiem – oraz +.

natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia o określonej długości czasu trwania

Gdy programuje się tylko czas trwania (punkty 1 i 2 w rozdziale "Opóźniony czas rozpoczęcia pieczenia o określonej długości pieczenia"), pieczenie rozpoczyna się natychmiast.

Anulowanie zaprogramowanego pieczenia

Wcisnąć przycisk .

Funkcja minutnika

Na minutniku ustawia się czas, który jest odliczany od końca. Minutnik nie ma wpływu na włączanie i wyłączanie piekarnika. Po upływie ustawionego czasu rozlega się jedynie sygnał dźwiękowy.
Po wciśnięciu przycisku pojawia się:



Następnie przy pomocy przycisków – oraz + ustawić żądany czas
Po zwolnieniu przycisku, czasu rozpoczyna się dokładnie od minuty i sekundy, a na wyświetlaczu pojawia bieżąca godzina.



Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, który można zatrzymać przyciskając dowolny przycisk (za wyjątkiem – i +), i gaśnie symbol .

Korekta i anulowanie danych

- Ustawione dane można zmieniać w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku oraz – lub +.
- Po anulowaniu czasu trwania pieczenia automatycznie anuluje się czas zakończenia pieczenia i odwrotnie.
- W przypadku pracy zaprogramowanej, urządzenie nie przyjmuje czasów zakończenia pieczenia wcześniejszych niż godzina rozpoczęcia zaproponowana przez piekarnik.

Uwaga: Bezpośrednio po wyłączeniu i jeszcze przez dłuższy czas we wnętrzu piekarnika temperatura jest utrzymywana na wysokim poziomie zbliżonym do ustawionej temperatury pieczenia. W związku z tym, aby uniknąć przegotowania lub przypalenia potraw zaleca się wyjąć je z piekarnika.

Informacyjna tabela pieczenia

Ustawienie pokrętła wyboru programów	Rodzaj potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Czas nagrzewania wstępnego (min.)	Ustawienie pokrętła termostatu C°	Długość pieczenia (min.)
Pieczenie statyczne naturalne	Jagnięcina	1	3	9,5	180	95-100
	Pieczeń wieprzowa	1	3	9,5	180	70-80
	Pieczeń cielęca	1	3	10,5	200	140-150
	Zapiekanka	1	2	10,5	200	25-30
	Owoce	1	3	9,5	180	25-30
	Dorsz-Dorada-Turbot	1	3	9,5	180	20-25
	Chleb zwykły	1	2-4 równocz.	9,5	175	25-30
	Zapiekanki	1	2	10,5	200	35-40
	Ryby słodkowodne	1	3	10,5	200	30
	Polenta z przyprawami	1	2	9,5	180	25-30
	Ciasta z owocami leśnymi	0,5	4	9,5	180	25-30
	Serniki	1	2	9,5	180	25-30
	Podstawy do ciast z nadzieniem	0,5	4	9,5	180	60
	Warzywa	0,5	2	9,5	180	35-40
Pieczenie z termoobiegiem	Schab wieprzowy	1	3	9	180	75-80
	Pieczeń cielęca	1	2	10	200	80
	Królik z pieca	1	2	9,5	190	55-65
	Chlebek Crescia	1	2	10	200	25-30
	Marchigiana	0,5	3	10	200	25
	Zapiekanka	0,5	3	10	200	20-25
	Raki z pieca	1	2-4 równocz.	7,5	150	25-30
	Dorsz-Dorada-Turbot	1	2-4 równocz.	9	180	25-30
	Chleb zwykły	1	3	9	180	20-25
	Chleb ziemniaczany	1	2	10	200	30-35
	Żółty chleb szafranowy	0,5	2	8,5	170	25-30
	Ryby słodkowodne	1	2-4 równocz.	10	200	25-30
	Zapiekanki warzywne	1	2	9	175	20
	Tuńczyk	1,5	2	9	175	30-35
	Ciasta owocowe	1	3-5 równocz.	9	180	30-35
	Słone tarty	1	3-5 równocz.	9	180	40
	Warzywa z pieca					
Pieczenie z grillem	Skrzydełka kurczaka	1	4-5 równocz.	7	Maks.	25-30
	Steki	0,8	3	7	Maks.	20-25
	Małże św. Jakuba	0,5	3 lub 4	7	Maks.	14-16
	Zapiekanka ziemniaczana	1	3	7	Maks.	20-25
	Ryby słodkowodne	1	3 lub 4	7	Maks.	25-30
	Zapiekane pomidory	0,5	2 lub 3	7	Maks.	20
	Szaszłyki z węgorza	0,5	3	7	Maks.	20-25
	Szaszłyki z indyka	0,5	4	7	Maks.	20-25
Pieczenie z grillem i termoobiegiem	Udka z kurczaka	1	4 lub 5	11	220	20-25
	Kotlety wieprzowe	0,5	4	15	Maks.	40-45
	Perliczka	1,2	4	15	Maks.	30-35
	Dorada w folii	1	3	8,5	200	20
	Kurczak	1,5	3	15	Maks.	35-40
	Przepiórki	0,8	4	15	Maks.	30-35
	Kiełbaski	1	4	15	Maks.	20-25
	Warzywa	1	4 lub 5	15	Maks.	10-15

Uwaga: Wskazówki podane w tabeli są wynikiem prób przeprowadzonych przez zespół zawodowych kucharzy. Należy je traktować jako orientacyjne i można je zmieniać odpowiednio do własnych gustów.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Ważne

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy zawsze odłączyć go od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika głównego.

– Części ze stali nierdzewnej oraz pokryte emalią pozostaną jak nowe, jeśli będą odpowiednio czyszczone wodą z dodatkiem specjalistycznych środków czyszczących, a następnie dokładnie osuszone.
– Należy absolutnie unikać stosowania metalowych myjek, wełny stalowej kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię płyty. **Unikać ponadto używania oczyszczarek strumieniowych (parowych).**
– Plamy, które mogą powstawać na dnie piekarnika, o różnym składzie (sosy, cukry, albuminy i tłuszcze) pochodzą z rozlanych lub rozsypanych fragmentów i resztek pieczonych potraw. Takie resztki na dnie piekarnika powstają w wyniku zastosowania zbyt wysokiej temperatury oraz / lub zbyt małych pojemników lub niedoszacowania stopnia zwiększenia objętości potrawy podczas pieczenia. Można temu zaradzić dzięki zastosowaniu pojemników o wysokich brzegach lub tacki do ociekania. Zabrudzenia w dolnej części piekarnika zaleca się czyścić przy ciepłym piekarniku; jeśli odłoży się czyszczenie na później, usunięcie zabrudzeń może być trudniejsze.

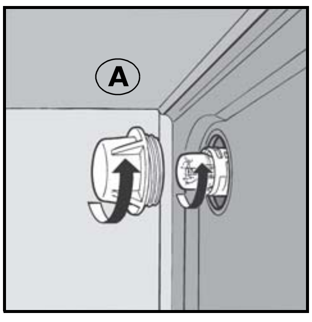
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

– Drzwiczki należy czyścić od wewnątrz i od zewnątrz po całkowitym ostudzeniu piekarnika ciepłą wodą i miękką ściereczką. Szkła czyścić specjalnym detergentem.
– Części emaliowane, podobnie jak wnętrze piekarnika, czyścić ciepłą wodą oraz nieściernymi środkami czyszczącymi.

Wymiana żarówki w piekarniku

Piekarniki Franke są wyposażone w okrągłą lampkę umieszczoną z tyłu w górnej części komory po lewej stronie.
Aby wymienić żarówkę wewnątrz piekarnika, należy:

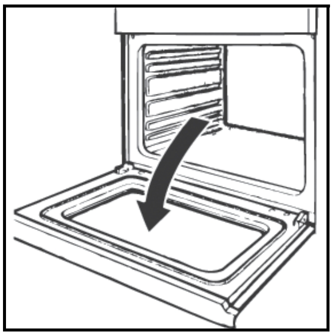
- Odłączyć urządzenie od zasilania wyłącznikiem głównym lub wyjąć wtyczkę z kontaktu (jeśli jest dostępna).
- Odkręcić szklaną osłonę zabezpieczającą (A).
- Odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową, odporną na wysoką temperaturę (300°C) o następujących parametrach:
  Napięcie: **220/230V - 50Hz**
  Moc: **15W**
  Trzonek: **(E14) mignon**
- Nałożyć z powrotem szklaną osłonę zabezpieczającą (A) o podłączyć zasilanie do piekarnika.

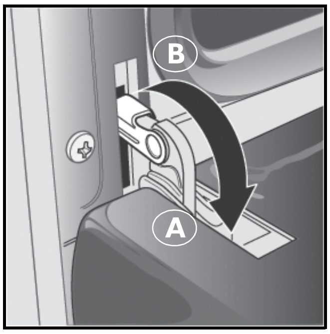


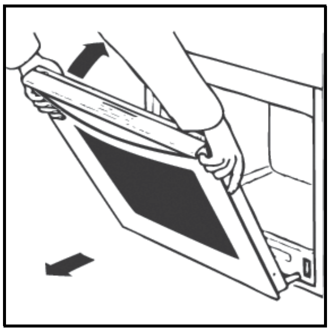
Demontaż drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika można zdemontować drzwiczki, wykonując następujące czynności:

- Zawiasy (A) posiadają dwa ruchome śruby (B). Po wyjęciu śruby (B) zawias się odblokowuje.
- Następnie należy podnieść drzwiczki i wyjąć je ciągnąc najpierw do góry a następnie na zewnątrz. aby wykonać w/w czynności, należy chwycić boki drzwiczek w pobliżu zawiasów.
- Aby ponownie zamontować drzwiczki, należy przede wszystkim nałożyć zawiasy w odpowiednie miejsca.
- Na końcu, przed zamknięciem drzwiczek, należy pamiętać o przykręceniu dwóch ruchomych śrub (B), które służą do przymocowania zawiasów.

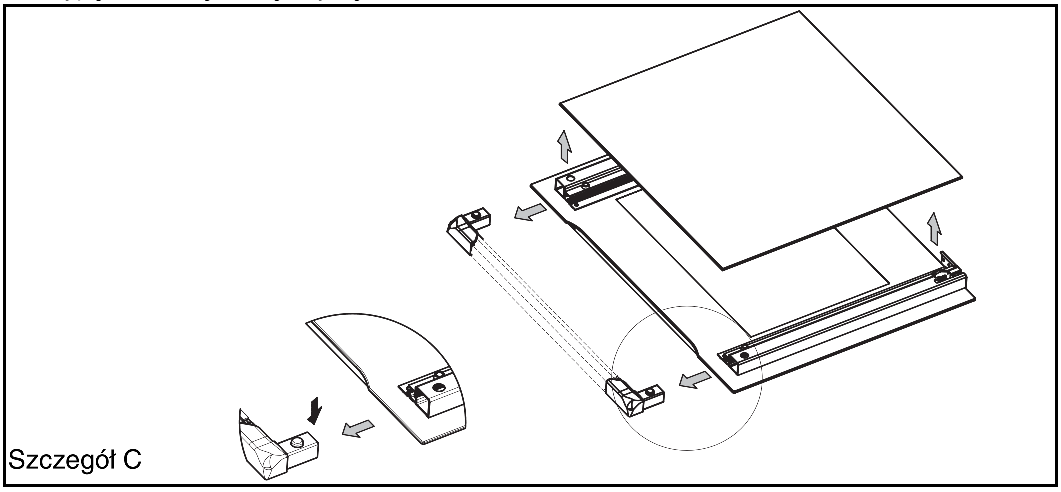






Można wyjąć wewnętrzną szybę drzwi, aby umożliwić dokładne czyszczenie:

- Maksymalnie otworzyć drzwiczki.
- Wyjąć dwa zaciski w górnych rogach drzwiczki naciskając na odpowiednie przyciski (patrz szczegół C).
- Wyjąć wewnętrzną szybę.



Szczegół C

Po zakończeniu czyszczenia, ponownie zamontować szybę w drzwiach pamiętając, aby dolna część weszła na języczki znajdujące się w dolnej części drzwiczek, oraz, aby oparła się na specjalnych gumowych nóżkach. Następnie włożyć dwa zaciski w taki sposób, aby przyciski się zatrzasnęły.

UWAGA!

- Nie zmywać wyjętych części piekarnika (zacisków i szyby) w zmywarce.
- Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby należy sprawdzić, czy strona z nadrukiem (strona matowa) szyby jest zwrócona do dołu.

Nie używać piekarnika, jeśli szyba wewnętrzna nie jest całkowicie i prawidłowo zamontowana.

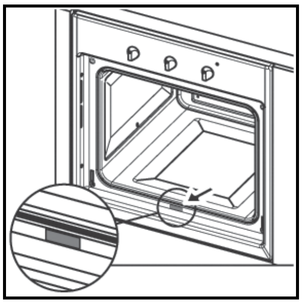
Serwis

W razie ujawnienia się usterek w działaniu urządzenia należy skontaktować się z Serwisem Technicznym, którego adres znajdziecie Państwo na załączonej liście.
Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.

Należy podać:

– Rodzaj usterki;
– Model urządzenia (Art.);
– Numer seryjny (S.N.);

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów podanej na świadectwie gwarancyjnym.



Ostrzeżenia bezpieczeństwa

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie kontaktować się z osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje:

Aby zagwarantować wydajność oraz bezpieczeństwo Państwa urządzenia AGD:

- należy korzystać z usług wyłącznie autoryzowanych serwisów technicznych
- nalegać na stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych
- Urządzenie zostało zaprojektowane do zastosowań nieprofesjonalnych w mieszkaniach; nie wolno zmieniać parametrów urządzenia.
- Na tabliczce znamionowej podane są symbole krajów, w których obowiązują dane instrukcje.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo uziemione zgodne z obowiązującymi normami i przepisami.
- **Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych oraz pewnych części drzwiczek piekarnika podczas jego pracy, ponieważ bardzo mocno się rozgrzewają. Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci i upewniać się, że nie zbliżają się zbytnio do pracującego piekarnika.**

Dzieci nie mogą mieć styczności z:

- zasadniczo ze wszystkimi urządzeniami regulacyjnymi i sterującymi;
- częściami opakowania (workami, styropianem, gwoździmi, itp.);
- samym urządzeniem, podczas pracy oraz bezpośrednio po zakończeniu pracy - urządzenie jest bardzo nagrzane;
- urządzeniem przeznaczonym do złomowania (w taki przypadku należy usunąć te części, które mogą sprawić, że takie nieużywane urządzenie może być niebezpieczne).

Nie wolno:

- dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała;
- obsługiwać urządzenia będąc boso;
- ciągnąć urządzenia lub przewodu zasilającego w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego;
- przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
- zasłaniać otworów wentylacyjnych oraz odprowadzania ciepła;
- kłaść przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
- narażać urządzenie na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca);
- wykorzystywać piekarnik jako schowek na przedmioty;
- stosować łatwopalnych płynów w pobliżu urządzenia;
- stosować adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
- zlecać instalację lub naprawy osobom bez odpowiednich kwalifikacji.

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie kontaktować się z osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje:

- instalacja (zgodnie z instrukcjami producenta);
- w razie wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia;
- wymiana gniazdka, gdy gniazdko nie pasuje do wtyczki urządzenia.

W następujących sytuacjach należy kontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym producenta:

- bezpośrednio po zdjęciu opakowania, w razie wątpliwości co do całości urządzenia;
- wymiana lub naprawa uszkodzonego przewodu zasilającego;
- usterka lub nieprawidłowa praca urządzenia - nalegać na użycie oryginalnych części zamiennych.

Można wykonać następujące czynności:

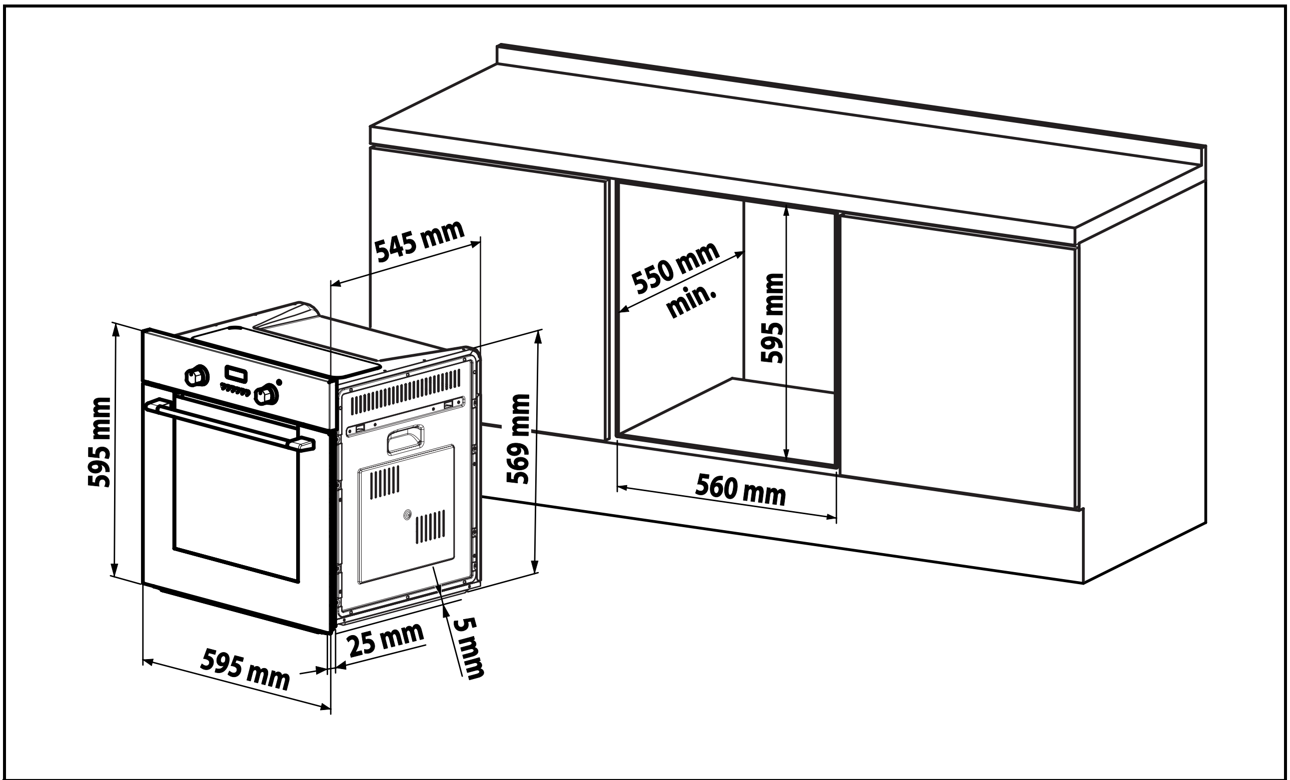
- piec potrawy bez wykonywania innych czynności;
- przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji oraz w razie nieprawidłowej pracy urządzenia, należy odłączyć je od zasilania;
- wkładając i wyjmując naczynia do piekarnika należy stosować odpowiednie rękawice do piekarników;
- ponieważ uchwyt drzwiowy może mieć zawsze wyższą temperaturę na końcach (w związku z ewentualnym wychodzącym gorącym powietrzem), należy go zawsze chwytać w środku;
- zawsze sprawdzać, czy pokrętła są na pozycjach neutralnych, gdy urządzenie nie pracuje;
- gdy podejmie się decyzję o zaprzestaniu pracy z urządzeniem, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

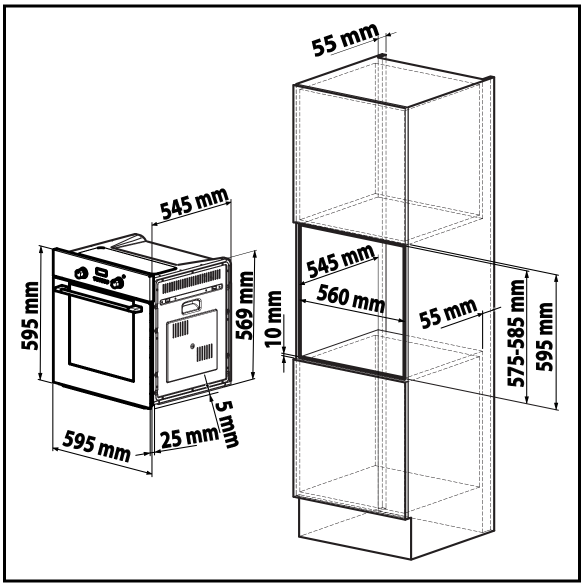
- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające w związku z: nieprawidłową instalacją, niewłaściwym, nieprawidłowym lub nieracjonalnym użyciem.

Instalacja

Ważne: Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi normami oraz przepisami. Przeprowadzenie instalacji należy zlecić osobom posiadającym odpowiednie kwalifikacje zawodowe.

Uwagi na temat mebli

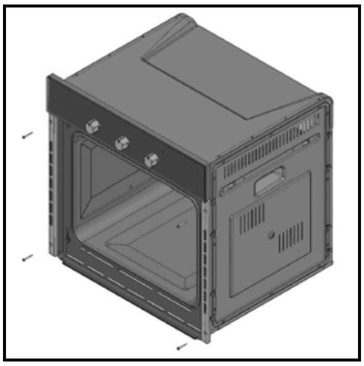




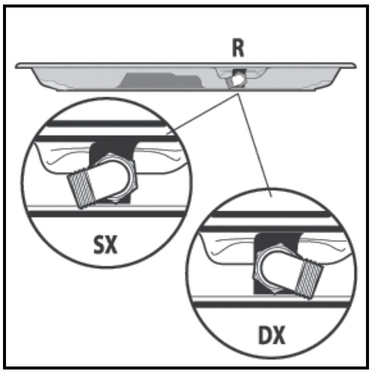
Meble, w których zabudowywane będą urządzenia AGD powinny być wykonane z tworzywa sztucznego lub drewna fornirowanego. Wszystkie komponenty oraz materiały łączące powinny być odporne na wysoką temperaturę (maks. 100°C): nieodpowiednie materiały i spoiwa mogą się odkształcić i przebarwić. W meblu należy zapewnić możliwość poprowadzenia przewodów elektrycznych i podłączenia elektrycznego. Mebel, w którym zabudowany zostanie piekarnik powinien być wystarczająco mocny, aby wytrzymać ciężar tego urządzenia.
Piekarnik należy bezpiecznie zamontować w specjalnej niszy przewidzianej do tego celu.
Piekarnik można zamontować w wysokiej szafce lub pod płytą, pod warunkiem, że zapewni się wystarczającą wentylację.

Instrukcje montażu

Włożyć urządzenie do komory; przymocować korpus do mebla przy pomocy 4 dostarczonych śrub wykorzystując otwory wykonane na ściankach bocznych.



W przypadku zabudowy pod płytą kuchenną, wcześniej odwrócić w prawo lub w lewo złącze płyty (R) w taki sposób, aby umożliwić prawidłowe włożenie piekarnika.

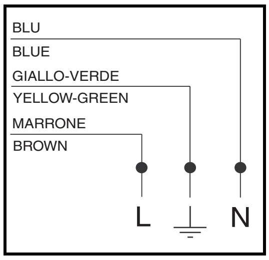


Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarnik FRANKE jest wyposażony w trójbiegunowy przewód zasilający z wolnymi zaciskami.

Jeśli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej na stałe, należy przewidzieć urządzenie umożliwiające odłączenie od sieci, w którym styki całkowicie będą się rozwierać (rozwarcie min. 3 mm) zapewniając pełne rozłączenie w warunkach przepięcia III. Sprawdzić, czy:

a) gniazdko i wtyk są przystosowane do prądu 16A
b) jest łatwy dostęp do gniazdka i wtyczki. Dodatkowo są one umieszczone w taki sposób, aby nie było możliwości kontaktu z żadną częścią pod napięciem podczas wkładania i wyjmowania wtyczki z kontaktu
c) wtyczka może być włożona do gniazdka bez problemów
d) po włożeniu wtyczki, piekarnik nie opiera się na niej po zabudowaniu w meblu
e) to tej samej wtyczki nie są podłączone zaciski dwóch różnych urządzeń
f) w razie wymiany przewodu zasilającego, nowy przewód posiada następujące parametry 3 x 1.5 mm^2 typ H05VV-F
g) należy bezwzględnie przestrzegać biegunowości podczas podłączania zacisków (Brązowy = Faza – Niebieski = Zero – Żółty/Zielony = Uziemienie)



Uwaga! Należy sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc oraz prąd) odpowiadają parametrom piekarnika FRANKE.

Dane techniczne

Wymiary użytkowe piekarnika:
szerokość mm 440
głębokość mm 415
wysokość mm 312

Pojemność użytkowa piekarnika:
57 l

Pobór (funkcja statyczna):
aby osiągnąć temp. 175°C: kWh 0,32
aby utrzymać temp. 175°C: kWh 0,62
pobór łączny: kWh 0,94

Pobór (funkcja z termoobiegiem):
aby osiągnąć temp. 200°C: kWh 0,42
aby utrzymać temp. 200°C: kWh 0,77
pobór łączny: kWh 1,19

Napięcie i częstotliwość zasilania:
230V ~ 50Hz

Moc ogółem oraz moc bezpiecznika:
2,300kW - 16A

Moc elementu grzewczego:
górnego 1.000 W
dolnego 1.250 W
grilla 2.250 W
wentylatora z napędem 30 W
żarówki oświetlenia piekarnika 15 W x 1
wentylatora obiegowego 15 W

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw europejskich:

– 90/396/EWG (Gaz);
– 73/23/EWG z 19.02.73 (dot. niskiego napięcia)
– 89/336/EWG z 03.05.89 (dot. kompatybilności elektromagnetycznej - EMC)
– 93/68/EWG z 22.07.93.

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z postawieniami włoskiej ustawy nr 15 z 25 lipca “Wprowadzenie dyrektyw 2002/95/ WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE dotyczących zmniejszenia użycia niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz o utylizacji odpadów”

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie nie powinno być złomowane wraz z innymi odpadami.

Użytkownik zobowiązany jest oddać urządzenie po zakończeniu okresu jego eksploatacji do specjalnych punktów skupu odpadów elektronicznych i elektrycznych lub oddać je sprzedawcy podczas zakupu nowego urządzenia tego samego rodzaju.



Dzięki segregacji odpadów umożliwia się recykling oraz powtórne wykorzystanie odpadów jako surowce wtórne, a także sprzyja się eliminowaniu ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi.

Nieprawidłowe złomowanie urządzenia podlega sankcjom administracyjnym przewidzianym we włoskiej ustawie nr 22/1997” (art. 50 i następne włoskiej ustawy nr 22/1997).

Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

0385863